

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA  
EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA MANAGEMENTU

Analýza podnikatelských aktivit v kavárnách města Uherské Hradiště  
Analysis of Business Activities in Coffee Lounges in Uherské Hradiště

Student:

Žaneta Schönová

Vedoucí bakalářské práce:

doc. Ing. Václav Lednický, CSc.

Uherské Hradiště 2010

## **Prohlášení**

Místopřísežně prohlašuji, že jsem celou práci, včetně všech příloh, vypracovala samostatně.

V Uherském Hradišti, dne 7. května 2010

.....

Podpis

## **Poděkování**

Chtěla bych zde poděkovat lidem, kteří mi pomohli získat informace potřebné k napsání mé bakalářské práce. Zejména chci poděkovat vedoucímu práce, panu doc. Václavu Lednickému, za poskytnuté rady a připomínky.

## Obsah

1	Úvod .....	6
2	Metodika zpracování, cíle práce .....	7
3	Teoretický vstup do problematiky .....	8
3.1	Podnikání v hotelnictví a stravování .....	8
3.1.1	Podmínky podnikání .....	8
3.1.2	Členění sítě podniků společného stravování a ubytování .....	9
3.2	První kavárny jako střediska společenského života .....	11
3.3	Káva v Čechách .....	14
3.4	Druhy kaváren .....	17
3.4.1	Denní kavárny .....	17
3.4.2	Kavárny s hernami .....	17
3.4.3	Kavárny s odpoledním a večerním provozem .....	18
3.4.4	Cukrárny .....	19
3.4.5	Internetové kavárny .....	19
3.5	Káva .....	20
3.5.1	Nejčastěji připravované druhy kávy .....	21
4	Vymezení a charakteristika zvolených kaváren a města Uherské Hradiště .....	26
4.1	Kavárny v Uherském Hradišti .....	26
4.1.1	Jiné Café .....	26
4.1.2	Kavárna Grand .....	30
4.1.3	Kavárna Caffeteria Ferrari .....	33
4.2	Uherské Hradiště .....	36
5	Konkrétní výsledky vlastní práce .....	41
5.1	Vyhodnocení dotazníku .....	41
5.1.1	Pohlaví .....	41
5.1.2	Věk .....	42
5.1.3	Bydliště .....	44
5.1.4	Pravidelnost návštěv .....	45
5.1.5	Konzumace nápojů .....	47
5.1.6	Spokojenost s obsluhou .....	48
5.1.7	Spokojenost s cenami .....	50
5.1.8	Co byste zde přivítal/a nového? .....	51
5.1.9	Průměrná útrata .....	51
5.2	Srovnání nabídky káv a jejich cen .....	53
6	Závěr a doporučení .....	55

7	Seznam použité literatury .....	56
---	---------------------------------	----

Seznam zkratk

Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce

Seznam obrázků, grafů a tabulek

Seznam příloh

# 1 Úvod

Cestovní ruch se stal neodmyslitelnou součástí dnešní společnosti. V rámci cestovního ruchu se každoročně dává na celém světě do pohybu stále větší množství lidí. Ti ve svém volném čase opouštějí místa svého trvalého bydliště na určitou dobu za účelem rekreace a odpočinku, pohybu a sportu, poznání přírody či architektury, poznání nových odlišných kultur a lidí a z celé řady dalších důvodů. Ve svém místě bydliště nemají k uspokojení svých potřeb dostatek příležitostí a možností nebo potřebám není vyhověno podle jejich očekávání a přání.

Cestovní ruch je důležitou oblastí podnikatelských příležitostí a zároveň i faktorem rozvoje měst, regionálních celků, státu i ekonomiky celosvětové. Protože aby účast na cestovním ruchu mohla být vůbec realizována, musí být zajištěna širokou nabídkou služeb a zboží. Do vybraných destinací se lidé musí přepravit, musí jim být vytvořeny podmínky pro jejich pobyt, musí se stravovat, najít vhodné využití volného času.

Jako téma své bakalářské práce jsem si zvolila Analýzu podnikatelských aktivit v kavárnách města Uherské Hradiště.

Ráda si zajdu posedět s přáteli k šálku lahodné kávy, v létě do prostředí venkovních zahrádek na osvěžující drink. Pro svou práci jsem si zvolila tři kavárny z velkého množství. První kavárnu jsem si zvolila svou oblíbenou, kam chodím velmi často, a to kavárnu Jiné Café. Jako druhou kavárnu hotelu Grand z toho důvodu, že se mi líbí a také proto, že jsem zde měla možnost pracovat a zajímaly mě změny. Caffeterii jsem si poté zvolila hlavně ze zvědavosti, protože jsem dříve tenhle podnik nenavštívila, ale patří mezi ty známější kavárny ve městě.

Město Uherské hradiště jsem si vybrala proto, že k němu mám citový vztah a narodila jsem se zde. Líbí se mně, když město ze dne na den ožívá při různých akcích, jako je Letní filmová škola nebo Slovácké slavnosti vína a Den otevřených památek. Turisté mohou poznávat zdejší pamětihodnosti a přírodní krásy na stezkách pro pěší, pro cyklisty nebo z paluby člunu při plavbě po Baťově kanále.

## **2 Metodika zpracování, cíle práce**

Aby byla bakalářská práce úspěšná, bylo důležité si hned na začátku zvolit cíl práce, a poté podle něj zvolit vhodnou metodu získání a zpracování vstupních informací.

V teoretické části se zabývám všeobecně podnikáním v pohostinství a podmínkám v podnikání, historií a současností kaváren ve světě i v České republice a v neposlední řadě kávy samotné. Pro získání potřebných informací jsem shromáždila dostupná sekundární data z knižních i internetových zdrojů.

V praktické části bakalářské práce jsem se zaměřila na město Uherské Hradiště, kde jsem čerpala především z knižních zdrojů a popisem zvolených tří kaváren – Jiné Café, kavárna hotelu Grand, Caffeteria, kde jsem využila poznatků z vlastního výzkumu. Informace jsem získala buď přímo od majitelů kaváren, nebo od provozních. Ty jsem analyzovala na jednotlivé části, čímž jsem dosáhla získání podkladů pro určení jednotlivých procesů a informací o existujících vazbách a návaznostech. Poté následovala pomocí syntézy uspořádání do uceleného celku. Také jsem sestavila dotazník, kde jsem použila metodu komparace, která spočívá ve srovnání zjištěných jevů. Jevy se mohou buď odlišovat anebo mít shodné prvky.

Cílem práce byl popis a srovnání zvolených kaváren a jejich nabídek nashromážděním všech potřebných dat pomocí dostupných zdrojů a vlastním průzkumem.

## 3 Teoretický vstup do problematiky

### 3.1 Podnikání v hotelnictví a stravování<sup>1</sup>

Podnikání v hotelnictví a gastronomii má některé znaky shodné s podnikáním v ostatních oblastech. Mezi tyhle znaky patří, že podnikatel na sebe bere určitou míru rizika za vložený kapitál. Podnikání v hotelnictví a gastronomii je náročné na finanční kapitál a jeho návratnost je delší. Vyšší potřeba pracovníků v malých provozních jednotkách je příčinou vyšších nákladů na zabezpečení provozu.

Podnikání v hotelnictví a stravování zahrnuje:

- Ubytovací a hotelové služby
- Stravovací služby
- Společensko-zábavní služby
- Cateringové služby

#### 3.1.1 Podmínky podnikání

Provozování podnikatelské činnosti ve stravování a hotelnictví se řídí stejnými obecnými předpisy a pravidly jako podnikání v ostatních podnikatelských aktivitách. Je nezbytné, aby každý podnikatel ještě před zahájením činnosti vyhodnotil zvláštnosti a podle výsledků se rozhodl, pro jakou činnost jsou nejlepší podmínky a předpoklady.

*Mezi specifika patří:*

- Rozvoj cestovního ruchu
- Předpokládaný demografický rozvoj dané lokality
- Volba takového místa podnikání, které má předpoklady pro rozvoj ubytovacích a stravovacích služeb
- Dopravní dostupnost
- Znalost potenciálu dané lokality a okolního prostředí
- Skutečnost, že poptávka je nerovnoměrná a podléhá sezónnosti
- Situace na trhu práce

---

<sup>1</sup> Zpracováno podle: [7]



*Podnikatelé mohou podnikat:*

- Jako fyzické osoby podle živnostenského zákona
- Jako právnické subjekty zapsáním do obchodního zákoníku

Kromě těchto obecných předpisů se na podnikání ve stravování a hotelnictví vztahují některé další specifické předpisy, které vyplývají ze zvláštností pohostinských a ubytovacích služeb. Jedná se zejména o zdravotní a hygienické předpisy.

*Podnikatelé vstupují do vztahů:*

- Mezi sebou podle obchodního zákoníku
- Se svými zaměstnanci podle zákoníku práce
- Se státem prostřednictvím zákonů a prováděcích předpisů

### **3.1.2 Členění sítě podniků společného stravování a ubytování**

Sítí se rozumí soubor provozoven, které slouží veřejnému stravování a ubytování. Tato síť vznikala postupně v závislosti na poptávce a člení se následovně:

*Podle druhů služeb na:*

- Hostinská zařízení
- Ubytovací zařízení

*Podle místa působnosti rozlišujeme síť jednotek:*

- Ve městě
- Na venkově
- V lázeňských a rekreačních oblastech

*Podle formy společného stravování na zařízení:*

- Veřejného-restauračního stravování
- Účelového stravování

*Podle právní formy zařízení:*

- Provozované právnickou osobou

- Provozované fyzickou osobou

*Podle doby provozu rozlišujeme zařízení:*

- S celoročním provozem
- Se sezonním provozem, která slouží pouze určitou část roku a jsou budována v místech se sezonním cestovním ruchem

*Hostinská zařízení se podle funkce, kterou plní člení na zařízení:*

- S funkcí stravovací (restaurace, samoobslužné restaurace, jídelní a restaurační vozy, motoresty, atd.)
- S funkcí doplňkového stravování (bufet, občerstvení, bistro, kiosek, fast-food, atd.)
- S funkcí společensko-zábavní

### *Společensko zábavní zařízení*

Zařízení s funkcí společensko-zábavní jsou bary, které mohou mít i označení vinárny, kavárny, hostince, pivnice, herny, diskotéky a další. Denní bar je hostinské zařízení, jehož dominantním vybavením je bar. Poskytuje obslužným způsobem občerstvovací, případně podle svého zaměření i stravovací služby.

Podle hlavního předmětu prodeje je možná specializace např.

- Grill bar – grilované pokrmy připravované přímo před hostem, předkrmy a nápoje
- Pizzerie – nabízí široký výběr pokrmů italské kuchyně, zejména pizzu, těstovinové speciality a vaječné speciality, saláty, nabídku nápojů
- Snack bar – výrobky studené kuchyně, minutková jídla, hosté sedí nebo stojí při konzumaci u baru nebo sedí u stolků
- Aperitiv bar – výrobky studené kuchyně, různě připravovaná jídla
- Lobby bar – reprezentativní součást hotelu, která nabízí různě připravované teplé i studené nápoje, bývá umístěn většinou v hotelové hale a vybaven pohodlným sedacím nábytkem

- Noční bar – noční zábavné hostinské zařízení poskytující obslužnou formou pokrmy a nápoje. Dominantu tvoří barový pult a taneční parket. Je vybaven pohodlným stylovým čalouněným nábytkem
- Espresso – středisko s širokým výběrem teplých a studených nápojů zejména kávy, alkoholických a nealkoholických studených nápojů, cukrářských výrobků, případně výrobků studené kuchyně
- Vinárna – obslužné hostinské zařízení specializované na podávání vína a pokrmů studené a teplé kuchyně. Může být vybavena tanečním parketem, zajišťovat živou hudbu a program
- *Kavárna* – obslužné hostinské zařízení se zaměřením na prodej teplých nápojů, cukrářských výrobků, pokrmů studené eventuálně teplé kuchyně. Je přizpůsobena svým interiérem k delšímu pobytu hosta (nízké stolky, křesla, boxy, stylový nábytek). Podle zaměření se dále dělí.
- Hostinec – hostinské zařízení pro prodej piva a studených pokrmů
- Pivnice – obslužné zařízení specializované na podávání několika druhů piva a jídel vhodných k pivu
- Výčep piva – zařízení specializované na prodej piva zpravidla přes ulici

### 3.2 První kavárny jako střediska společenského života<sup>2</sup>

O prvních konzumentech kávy nevíme celkem nic, ale je téměř jisté, že žili v Etiopii. Zmínky o nápoji zvaném „buncham“, který mohl, ale nemusel být kávou, se vyskytují v arabských vědeckých listinách pocházejících z let 900 až 1000 po Kristu, přestože se nezabývají v převážné míře vědeckými kvalitami kávovníkových zrn. Z uvedených dokumentů vyplývá, že autoři zmíněných listin popisují kromě blahodárného působení tohoto nápoje na žaludek, údy a kůži i poznatek, že nápoj dodává celému tělu skvělou vůni. Je totiž pravda, že káva má obvykle vlastnost zachovat si vůni prostřednictvím potních žláz. No, a když uvažíme, že v dobách, kdy se lidé ještě pravidelně nekoupali, a v oblastech, kde voda byla nedostatkovým artiklem, se tento deodorantní účinek jistě vysoce ocenil. Je známo, že kávu znalo i orientální lékař a

---

<sup>2</sup>

Zpracováno podle: [1]

vědec Avicena. Nazýval ji „bún“, tedy stejně jako dnešní obyvatelé Jemenu a Etiopie nazývají kávová zrnka, ale někdy i z nich připravený nápoj.



Obr. č. 3.1 Objevení kávy [14]

První kavárny známé jako „kaveh kanes“ byly otevřené právě v Mekce. Měly původně výsostně náboženské poslání. Netrvalo to však dlouho a změnily se na střediska zábavy, šachových her, povídání, zpěvu, tance a hudby. Z Mekky se kavárny rozšířily i do dalších oblastí islámského světa, jako například do Adenu, Kédiny a Káhiry. Do tureckého Istanbulu se dostalo kávovníkové zrnko kolem roku 1517, kdy Sálím I. dobyl Egypt. Od té doby se zvyk pít kávový nápoj rozšířil do dalších oblastí. V syrském Damašku zdomácněl kolem roku 1530 a v arabském Halabu kolem roku 1532. V Damašku byly nejznámější dvě kavárny, a to „Růžová kavárna“ a „Kavárna u brány spásy“. V roce 1554 v Istanbulu otevřeli první veřejnou kavárnu, kterou nazvali „Maktab alifrán“, což znamená Klub vzdělanců. Už v této době kávu nazývali nápojem myslitelů a mlékem šachistů. Velmi brzy se o těchto kavárnách roznesla pověst jako o přepychových zařízeních. Jejich majitelé mezi sebou soupeřili, aby přilákali co nejvíce zákazníků. Otvírali a zařizovali se další kavárny a tento trend se šířil velmi rychle po celém světě. Uvádí se, že na začátku 17. století bylo například jen v samotné Káhiře kolem dvou tisíc kavárniček. Na Středním východě bohužel dodnes není povoleno navštěvovat kavárny. Je to výsostná výhrada jen pro muže, kteří se v těchto prostorách mají povoleno shromažďovat. Toto pravidlo neustále platí a stejně přetrvává jako před 500 lety. Jen ty nejmodernější kavárny v Istanbulu, Damašku a Káhiře dovolují vstoupit ženám a vypít šálek kávy. To se ale ovšem týká především turistek.

Šlechtic De la Rocoque přivezl v roce 1646 z Istanbulu do Marseille pražené kávovníkové zrna spolu s hrnečkem na vaření kávy, tím začala velká cesta kávy po Evropě. Otvíraly se první kavárny i na teritoriu Evropy, začínaly vznikat první receptury na přípravu tohoto černého moku. Hosté sice našli kavárny jiného typu než v Turecku, jiná byla totiž filozofie pití kávy. V našem středoevropském regionu byla proslavená zejména dvě města, Vídeň a Budapešť. Na přelomu století v těchto městech sloužilo hostům až neuvěřitelných tisíc kaváren a kavárniček. Koncem 17. století bylo v Paříži asi dvě stě padesát kaváren. Postupem času si do těchto kavárenských prostor začali hledat cestu šlechtici a hlavně umělecké kruhy. Nad šálkem kávy si vyměňovali různé nejnovější drby, vyměňovali si aktuální novinky z divadelního, výtvarného, hudebního, ale i politického prostředí. Kavárny začaly pro hosty poskytovat široký výběr novin a časopisů, umožňovat rozšiřování vědomostí a měly být hostům oázou ve stresovém městském shonu. Většina kaváren umožňovala svým návštěvníkům výběr různých společenských her, salónků pro klubovou a spolkovou činnost apod. Ve větších kavárnách hrávala odpoledne k poslechu a večer k tanci hudba. Luxusní kavárny mezinárodních hotelových zařízení a kavárny umístěné na hlavních městských třídách měly široká, nezakrytá výkladová okna s dobrým výhledem, s kvalitním osvětlením, na stěnách látkové tapety nebo obložení, velká zrcadla, mramorové desky na stolcích a čalouněný nábytek. V tomto směru se smysl existence kaváren nezměnil a přetrval až do dnešních dob s většími či menšími obměnami. V nejedné kavárně se zrodilo literární, výtvarné nebo hudební dílo, vzniklo důležité rozhodnutí, konaly se tajné schůzky, založily se různé politické strany.



Obr. č. 3.2 Mapa světa vytvořená ze zrněk kávy [15]

### 3.3 Káva v Čechách<sup>3</sup>

Prvními Čechy, kteří se s kávou seznámili, byli, alespoň podle historických záznamů, Heřman Černín z Chudenic a Kryštof Harant z Polžic a Bezdruzic při své cestě do vzdálených zemí. Kávu poznali v Cařihradu a Kryštof Harant o ní napsal v knize popisující jejich zážitky – to bylo roku 1598. Do Prahy samotné se však káva dostala mnohem později. Po porážce Turků u Vídně skoro o sto let později našla císařská vojska v nepřátelském táboře asi 500 žoků neznámých zelených zrn. Část této kořisti byla převezena do Prahy, Brna, Jindřichova Hradce a dalších českých měst. Káva byla po dlouhou dobu vzácné zboží a byla dostupná pouze šlechtě a bohatým měšťanům. Prodávala se i v lékárnách jako cenný lék.

Na konci 17. století začal s kávou v Praze podnikat Arab Georgius Hatalah il Damasky, česky zvaný Jiří Deodat, někdy též Theodato. Tento zcestovalý obchodník, který přestoupil na křesťanství a usadil se v Praze, se stal jejím prvním kavárníkem. Původně připravoval kávu ve svém bytě v nynější Karlově ulici, a prodával ji jako pouliční prodavač. Celé kavárenské zařízení – kbelík s uvařenou kávou, třtinový cukr a malé šálky – nosil s sebou. O roku 1714 získal povolení k provozování kavárny, kterou si otevřel na Malé Straně u Mostecké věže. Po úspěšném zahájení provozu první pražské kavárny již nic nebránilo tomu, aby se podávání kávy v kavárnách rychle rozšiřovalo. Koncem 18. století bylo v Praze kolem stovky kaváren, kterým se tehdy říkalo káfirny. Kavárny v Praze, ale i dalších větších českých a moravských městech, patřily vždy ke krásným a příjemným místům k posezení. K jejich rozkvětu přispěla především secese, zlatý věk kavárenského života.



Obr. č. 3.3 Kavárna „Slavia“ u Národního divadla v Praze [16]

<sup>3</sup>

Zpracováno podle: [6]

V domácnostech se pití kávy rozšiřovalo zatím jen pozvolna, její cena byla přece jen příliš vysoká. A tak se až do začátku našeho století kupovala především káva zelená, která se pak podomácku pražila.

V meziválečném Československu postupně káva přestávala být vzácnou sváteční či nedělní pochoutkou. Původní secesní kavárny se rychle staly symbolem nového životního stylu a přirozenými místy společenského a hlavně uměleckého života.

Káva, jako moderní a žádaný artikl, neunikla pozornosti našich podnikatelů. Nové pražírny kávy vznikaly po celém území Čech a Moravy a historie některých dnes zní jako podnikatelská legenda. Když se například roku 1905 valašskomeziříčský rodák Arnošt Dadák rozhodl, pražit a prodávat kávu, bylo mu sedmnáct let. Kávu pražil sám ručně, svůj výrobek rozvážel na kole v batohu. O třicet let později jeho firma zaměstnávala padesát zaměstnanců, produkovala každou hodinu 250 kilogramů kávy a obchodovala i s čajem, kořením a kakaem. Pýchou jejího majitele byly vlastní skleníky, v nichž se sklízela pravá valašská káva. Tu mohl v roce 1936 při návštěvě střední Moravy ochutnat dokonce sám prezident Eduard Beneš a Arnošt Dadák ji tehdy vlastnoručně upražil. Značka Dadák je jedna z mála, která přežila válečné a poválečné období a na českém trhu zaujímá významné místo i dnes.



Obr. č. 3.4 Arnošt Dadák [17]

Druhá světová válka byla pro milovníky kávy obdobím půstu – na české stoly se dostávaly nanejvýš kávové náhražky. A ani poválečná léta kávě u nás příliš nepřála.

Ztratila se rozmanitost, protože velké pražírny byly znárodněny a začaly vyrábět kávu podle jednotných receptů. Mnohé kavárny byly, jako buržoazní přežitek, adaptovány k jiným účelům nebo zrušeny. V šedesátých letech se situace zlepšila, ale ještě o dvacet let později byla kvalitní káva luxusním a nedostatkovým zbožím. Ne náhodou patřil balíček prvotřídní dovezené kávy k oblíbeným a často nedostupným dárkům. Nejobvyklejším způsobem přípravy té doby se stal český „turek“ – překapávače či kávovary si české domácnosti jednoduše nemohly dovolit.

Dnes se situace postupně lepší. Kavárny s bohatými nápojovými lístky se opět stávají součástí společenského a kulturního života a nabídka kávy v obchodech většinou uspokojí i náročnější milovníky kávy. Přesto se zatím se spotřebou něco přes dva kilogramy na osobu za rok řadíme na jedno z posledních míst v Evropě.

Mezi nejoblíbenější způsob přípravy kávy u nás stále patří „turecká káva“, tedy mletá pražená zrnková káva zalitá horkou vodou. Tímto způsobem si kávu připravuje devět z deseti milovníků kávy. Nejtypičtější pro náš trh je popularita hořkých druhů kávy, obsahujících převážně zrna kávové odrůdy robota. Tím se velmi odlišujeme například od Německa, kde čtyři šálky z pěti obsahují arabicu, ale blížíme se například k Itálii a Španělsku, kde hořké robustové kávy rovněž převažují.

Výrobci a dovozci kávy se dnes předhánějí v nabídkách kávy, která by českému spotřebiteli chutnala co nejvíce. Lze si vybrat z celé škály chutí a způsobů zpracování a z nepřeberného množství značek. Ty nejznámější dodávají výrobci sdružení v Českém kávovém svazu, jako například společnosti Kraft Jacobs Suchard (značky Jacobs, Dadák), Balírny Douwe Egberts, Tchibo Praha (Tchibo, Jihlavanka) a Nestlé Čokoládovny (Nescafé).



### 3.4 Druhy kaváren<sup>4</sup>

#### 3.4.1 Denní kavárny

V klasických denních kavárnách je nabízen především široký sortiment teplých a chlazených nealkoholických nápojů. Kavárny s ranním provozem podávají snídani, podle potřeby i obědy a večeře. Ve velkých kavárnách se pro tyto účely zřizuje samostatná místnost. Tento typ kaváren bývá pro dlouhodobý pobyt hostů vybavený pohodlným, čalouněným nábytkem. Sortiment jídel však nebývá velký, postačí jen několik studených jídel, různé úpravy dušených masových jídel a vnitřností, na jídelním lístku by neměly chybět vaječné pokrmy a hlavně velký výběr teplých i studených koláčů, cukrovinek, zákusků a zmrzlinových specialit. V některých takových kavárnách jsou podávány minutky na grilu nebo různé druhy zapékaných toastů.



Obr. č. 3.5 Klasická denní kavárna [18]

#### 3.4.2 Kavárny s hernami

Tento typ kaváren není specifický a může být současně v nabídce pro hosty i v jiných typech kavárenských zařízení. Nabídka jídel a nápojů je tu však ztížená nedostatkem prostoru a soustředěností hráčů na hru. Pokrmy a nápoje jsou servírované na malé stolky, většinou umístěné na rozích hráčských stolů, vždy jeden stůl pro dvě osoby. Obsluhující personál se povinně stará o hladký průběh karetních a ostatních her, bezvadný stav kulečnickových stolů a dalšího zařízení. Dále je povinen zabezpečovat pomůcky k hrám, vést řádnou evidenci o zapůjčených hrách a správně vybírat stanovené

<sup>4</sup>

Zpracováno podle: [1]

poplatky. Číšníci nesmí hostům půjčovat peníze do hry, radit při hře, zúčastňovat se hry jako hráči a dovolovat hazardní nebo podvodný způsob hry. U hracích stolů s ruletou se zásadně neobsluhuje, hosté si zpravidla o přestávkách mezi hrami zajdou k barovému pultu nebo do oddělených prostor s obsluhou.



Obr. č. 3.6 Kavárna s hernou [19]

### 3.4.3 Kavárny s odpoledním a večerním provozem

Tyto kavárny mají především společensko-zábavní charakter. Navštěvují je převážně věkově mladší hosté, kteří rádi poslouchají reprodukovanou hudbu, při které si mohou večer i zatančit. Velké taneční kavárny se živou hudbou bývají často v městských centrech. K zařízení takových kaváren patří většinou i barový pult, u kterého se připravují míchané nápoje. Pro starší návštěvníky se zřizují hlavně v lázeňských městech koncertní kavárny s živou hudbou. Do tohoto typu kaváren patří i kavárenská zařízení s promítáním filmů, videofilmů, tzv. kinokavárny a jiné programové kavárny.



Obr. č. 3.7 Kavárna s odpoledním a večerním provozem [20]

#### 3.4.4 Cukrárny

Cukrárny jsou zařízení kavárenského typu s bohatým výběrem cukrářských a cukrovinkových výrobků. Často jsou zřizované přímo u výroben zákusků, odkud jsou i zásobovány čerstvým zbožím.



Obr. č. 3.8 Cukrárna [21]

#### 3.4.5 Internetové kavárny

Internetové kavárny jsou odrazem dnešní moderní doby. Vznikly pro uspokojení potřeb zákazníků, kteří nemají jiný možný přístup na internet. Kromě základního vybavení jsou vybavené počítačovými zařízeními s připojením na internetovou síť. Zákazník si může objednat občerstvení u obsluhujícího personálu i prostřednictvím počítače. V internetových kavárnách se platí paušální poplatek za využívání počítače.



Obr. č. 3.9 Internetová kavárna [22]

### 3.5 Káva

Káva je obvykle horký nápoj získaný z plodů kávovníku. Označuje také prášek, který se k výrobě nápoje používá. Ten se získává mletím pražených semen kávovníku. [8]

Kávovník je strom nebo keř, který se pěstuje v Asii, Jižní a Střední Americe, v Africe, Indii a Indonésii. Nejlépe se mu daří v hornatých krajinách subtropického a tropického podnebného pásma. Vyžaduje vlhké a teplé podnebí se stálou teplotou v rozmezí 18 – 22°C, ale i ochranu před prudkými větry. V takovém případě jsou kávovníkové plantáže chráněny pásy jiných rostlin, např. kukuřičnými lány nebo vysokými banánovníky se širokými listy. [3]

Kávová zrna se po sklizni zbavují dužiny, vylupují se ze stříbrné slupky a nakonec se suší. Podle způsobu uvolňování zrna od dužiny se rozlišují dvě metody. Při tzv. suché cestě se plody kávovníku suší na slunci. Dužina se poté oddělí mechanicky ve speciálních strojích. O tzv. mokré cestě se hovoří tehdy, když se dužina nejprve hrubě odstraní a poté se zrno povaří. Při povařování se uvolní zbylá dužina a může se později opláchnout. Při téhle úpravě kávy se získává jemnější káva, která má také vyšší cenu. [5]



Obr. č. 3.10 Plody kávovníku [23]

Káva se odborně připravuje jako směs plodů různých druhů kávovníku. Nejčastěji se setkáváme s plody *Koffea Robusta* a *Koffea Arabica* (méně používané *Excelsa* a *Liberica* se na trhu vyskytují zřídka). Pro přípravu kávy v našich zeměpisných šířkách se používají jen dva základní typy: káva *arabica* a *robusta*. Arabika (cca 25%

světové produkce) je káva vyšší kvality s menším obsahem kofeinu a širokým spektrem delikátních chutí a vůní. Pěstuje se ve větších nadmořských výškách, často na sopečné půdě, či jako lesní forma (např. Etiopská káva Harar či Wild Forest). Zrna jsou větší než u robusty a během pražení i samotné přípravy jsou velice citlivá na teplotu. Robusta je méně náročná odrůda kávovníku. Její podíl na světové produkci je asi 75%. K největším producentům patří Brazílie, Vietnam, Indie. Zrnka jsou menší, chuťově je tato káva více zemitá a silná. Obsahuje dvakrát více kofeinu než arabika. Na trhu lze ale zakoupit i velmi kvalitní jednodruhové robusty, které jistě dokáží také zaujmout. [8]

Káva je po ropě druhou nejdůležitější komoditou a na jejím pěstování, zpracování a distribuci k zákazníkům se podílí na celém světě 500 milionů lidí. [8]

### 3.5.1 Nejčastěji připravované druhy kávy<sup>5</sup>

- **Espresso** - malý šálek silné kávy připravené ve vysokotlakém kávovaru protlačením horké vody přes porci kávy. Nejlepší espresso bývá z klasických, ručních pákových kávovarů, které dokáží na povrchu kávy vyrobit hustou pěnu. Klasická porce espresso je 7 g kávy a 30 ml vody. Pro milovníky silné kávy je určena káva **Ristretto**, kde na stejné množství kávy použijeme pouze 20 ml vody. Double Espresso neboli **Lungo**, je dvojité porce kávy - 14 g na přibližně 50 ml vody.



Obr. č. 3.11 Espresso [24]

<sup>5</sup>

Zpracováno podle [9]





Obr. č. 3.12 Ristretto [25]



Obr. č. 3.13 Lungo [26]

- **Cappucino** - správné cappucino začíná u kvalitního mléka, z kterého se našlehá horkou párou mléčná pěna. Do šálku s espressem se pak přidá ve stejném poměru teplé mléko a mléčná pěna. V mnoha kavárnách a gastronomických zařízeních se používá ke zdobení cappucina skořice, kakao nebo čokoláda, popřípadě šlehačka. S původním receptem na cappucino to však nemá nic společného.



Obr. č. 3.14 Cappucino [27]

- **Macchiato** - obdobná příprava jako u cappucina, ale použije se pouze espresso a mléčná pěna.



Obr. č. 3.15 Macchiato [28]

- **Latte** - jeden díl kávy a dva až tři díly teplého našlehaného mléka.



Obr. č. 3.16 Latte [29]

- **Turecká (arabská) káva** - originální receptura předepisuje rozmíchání porce velmi jemně namleté kávy s vodou, popřípadě i s cukrem a uvedení do varu v klasické džezvě (nádobka z mosazi, mědi, stříbra nebo oceli na přípravu kávy). Voda s kávou se nechá celkem třikrát dovést k varu a nechá usadit, poté se může servírovat.



Obr. č. 3.17 Turecká káva [30]

- **Mocca káva** - u nás ne příliš často používaný způsob spočívá v použití speciální dvoudílné, šroubovací mocca konvice, v jejíž spodní části je voda a ve středu sítko s kávou. Zahříváním spodní části dojde k varu a horká pára proniká přes sítko do horní části konvice.



Obr. č. 3.18 Mocca káva [31]

- **Vídeňská káva** - káva zdobená šlehačkou.



Obr. č. 3.19 Vídeňská káva [32]

- **Alžírská káva** – káva zdobená šlehačkou (Vídeňská káva) a přelitá vaječným krémem, který pozvolna stéká na dno sklenky.



Obr. č. 3.20 Alžírská káva [33]

- **Irská káva (Irish coffee)** - káva smíchaná s třtinovým cukrem a irskou whiskey, zjemněná smetanou, která se pozvolna vlije na konec.



Obr. č. 3.21 Irská káva [34]



- **Americano (American coffee)** - díl espresso a dva díly vroucí vody - káva, která se může bez problémů konzumovat ve větším množství.



Obr. č. 3.22 Americano [35]

- **Frapé (ledová káva)** - osvěžující letní káva - do šejkru se připraví rozpustná káva, cukr a mléko a důkladně protřepe. Může se zdobit šlehačkou.



Obr. č. 3.23 Frapé [36]

## **4 Vymezení a charakteristika zvolených kaváren a města Uherské Hradiště**

### **4.1 Kavárny v Uherském Hradišti**

Město Uherské Hradiště se může pyšnit řadou kaváren a cukráren. Provozování kaváren je v jisté míře ovlivněno Holdingem Synot, který vlastní hodně budov ve středu města, tudíž rozhoduje o výši nájmu a tím i o tom, kdo bude v budově. V posledních letech se provozovatelé kaváren snaží do svých podniků přilákat celé rodiny i s dětmi budováním dětských koutků či sestavováním speciálních nabídek pro děti a to po dobu celého dne. Důležité je, že jsou podnikatelé flexibilní a přizpůsobují se situaci. Například nechávají otevřeno mnohem déle po dobu Letní filmové školy, Slováckých slavností vína a Dne otevřených památek. V létě při procházení se metropolí Slovácka narazíme na spousty zahrádek.

#### **4.1.1 Jiné Café**

Kavárna byla založena roku 2005 fyzickou osobou – panem Sashou Vetterem, ale od 1. prosince 2008 se její právní forma změnila na s. r. o. Dalšími společníky jsou pánové Martin Talaš a Tomáš Viktora. Budova dříve sloužila jako prodejna ovoce a zeleniny, nyní si zde s přáteli, obchodními partnery či sami můžeme v příjemném prostředí odpočinout od každodenního shonu. Interiér je tvořen nábytkem z kůže a dřeva, vše je laděno do odstínů zelené, hnědé a krémové. Jsou zde velká okna, která umožňují pohled do ulice pěší zóny, jež vede na Masarykovo náměstí.

V téhle kavárně pracují 4 stálí zaměstnanci a celoročně alespoň 10 brigádníků, kteří se dle domluvy střídají. Počet zaměstnanců na směně záleží na ročním období, počasí, finanční situaci i akcích pořádaných ve městě. Za běžného denního provozu se potkáme pouze se dvěma lidmi v obsluze, přičemž oba jsou za barem i na place dle potřeby. Večer a o víkendech zde pracují dva zaměstnanci za barem a dva v obsluze. Pokud je potřeba, i více. Provozní v tomhle podniku je paní Marcela Ondrůšková.

Jiné Café disponuje až 80 místy k sezení v kožených boxech, křeslech či na dřevěných židlích, z toho zhruba 20 míst je označeno pro nekuřáky. V létě můžeme připočítat dalších 60 míst k sezení na venkovní zahradce, která je umístěna přímo před vchodem do kavárny. Letos byla zahrádka otevřena díky pěknému počasí a zájmu již od 1. dubna. Obsazenost kavárny je během dne až 80%, přičemž nejvíce lidí sem přijde ráno, poté kolem poledne a pak až navečer. Nejméně lidí kavárnu navštíví kolem 14 – 15 hod.

Můžeme si zde vybrat ze širokého sortimentu kávy, čokolád, teplých a studených nealkoholických a alkoholických nápojů, míchaných nápojů alkoholických i nealkoholických, piv, vín a sektů. Dodavatelem kávy je společnost Sara Lee. Dříve si kavárna objednávala kávu jednou za 14 dní, nyní objednávají jednou za měsíc, protože se jim to více vyplatí, hlavně finančně. Celkem se průměrně za měsíc spotřebuje 50 kg kávy. Pokud nemáme dostatek času na posezení u kávy, můžeme si vzít kafe v kelímku s sebou. Ostatní zboží se objednává průběžně dle potřeby. Cca jednou za měsíc se zde pořádají akce na různé nápoje, které jsou za zlevněnou cenu. Připraví nám zde i jednoduchá jídla vhodná jak ráno na snídani, tak na večer i během celého dne. Jedná se zejména o saláty, obložené talíře, různé druhy baget či toastů. Nechybí zde ani nabídka pochutin.

Máme zde možnost zdarma se připojit k bezdrátové internetové síti, která zde byla zřízena v roce 2007. Dále si můžeme vybrat z denního tisku či časopisů, nabídka je opravdu pestrá, vybere si každý. V prostorách je také umístěn automat na prodej cigaret. Akceptují zde pouze stravenky Syas a platit zde jde pouze v hotovosti. V zimě letošního roku je plánovaná celková rekonstrukce, po kterou bude kavárna měsíc uzavřena.

Jiné Café není jen kavárnou, ale také klubem a galerií. Proto zde stěny zdobí nepřetržitě svými obrazy či fotografiemi různí umělci, známí i neznámí. V létě nás láká k posezení a často i k tanci u jazzu, hrají zde také různí Dj's. Běžně nám posezení zpřijemňuje reprodukováná hudba různých žánrů.

Jiné Café Uherské Hradiště  
Havlíčkova 173  
686 01 Uherské Hradiště

Telefon: (+420) 739 020 487

Web: [www.jine-cafe.cz](http://www.jine-cafe.cz)

IČO: 283 13 607

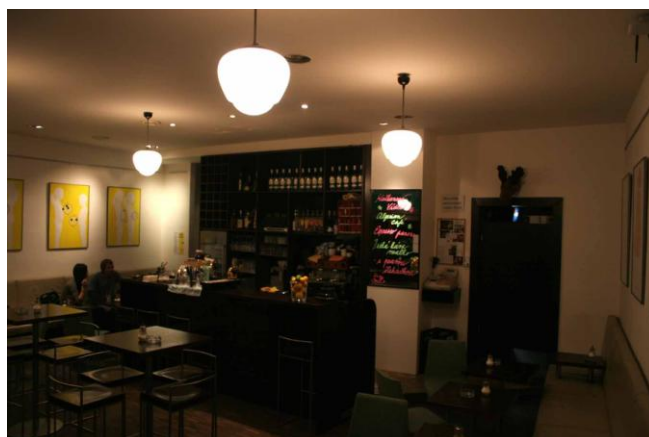
Provozní doba:

Po – So: 8:00 – 0:00

Ne: 13:00 – 22:00



Obr. č. 4.1 Pohled na Jiné Café zvenčí [40]



Obr. č. 4.2 Pohled na bar Jiného Café [40]



Obr. č. 4.3 Přední část Jiného Café [40]



Obr. č. 4.4 Interiér Jiného Café [40]

#### **4.1.2 Kavárna Grand**

Kavárna hotelu Grand je nyní jedna z nejmoderněji zařízených kaváren ve městě. Rekonstrukce zde proběhla v roce 2009, když se změnil majitel na paní Michaelu Kadlecovou, která je zároveň i provozní. Podniká jako fyzická osoba.

Dříve zde odbornou praxi vykonávali v obsluze žáci zdejší Střední hotelové školy. Ne vždy ale byli zákazníci s obsluhou spokojeni. Po změně majitele se to změnilo a jsou zde pouze 4 stálí kvalifikovaní pracovníci. Během všedních dnů zde pracují 2 zaměstnanci, o víkendu zde stačí zaměstnanec 1.

V příjemném prostředí pastelových barev s luxusním koženým sedacím nábytkem máme k dispozici zhruba 70 míst k sezení. V létě je k dispozici také menší zahrádka, která je společná jak pro kavárnu, tak pro restauraci. Je umístěna na terase v klidné zadní části restaurace. Je situována do dvora, kde se nachází parkoviště. Tato zahrádka disponuje 25 místy k sezení a letos byla otevřena v půlce dubna. Obsazenost kavárny je během rána 20%, odpoledne 60 – 100%.

Po rekonstrukci zde byl také zpřístupněn ve všech prostorách zdarma bezdrátový internet. K dispozici jsou zde pouze časopisy, ne denní tisk. Hraje zde reprodukováná hudba. Kavárna má s restaurací společnou kuchyň. Díky tomu si zde můžeme během celé otevírací doby objednat ze stálého jídelního lístku a po zavírací době je možné navštívit noční klub Hogo Fogo pod restaurací a kavárnou Grand. Mezi další poskytované služby můžeme zařadit komplexní cateringový servis. Je možné zajistit rodinné oslavy, svatby, plesy, party, školení, prezentace, rauty, bankety či koktejly. Kvalita spočívá v rukou kvalitního týmu. Pronajmout si můžeme víceúčelové prostory se standardním vybavením pro pořádání školicích a vzdělávacích akcí, seminářů, konferencí a kulturně společenských akcí. Vybrat si můžeme ze dvou různě velikých salonků, přednáškové místnosti či přednáškového sálu. Jsou zde přijímány všechny druhy stravenek a je zde možné platit platební kartou.

Dodavatelem kávy je Piazza d'Oro. Káva se zde objednává jednou za 14 dní a ostatní sortiment po domluvě s dodavatelem dle potřeby. Z nápojového lístku si můžeme vybrat ze široké škály káv, ať už klasických teplých, studených nebo s alkoholem, dále

alkoholické a nealkoholické nápoje, koktejly, míchané nápoje, energetické nápoje, vína a sekty. V jídelním lístku je nám nabídnuta kuchyně česká, mezinárodní, rybí, vegetariánská, steak house. Jsou zde podávána týdenní i víkendová menu. Náklady se pohybují okolo 30% z celkového zisku.

Best Western Hotel Grand\*\*\*

Palackého náměstí 349

686 01 Uherské Hradiště

Telefon: (+420) 572 556 401

Mobil: (+420) 775 011 556, (+420) 608 885 300

E-mail: kavarnagrand@seznam.cz

Web: [www.granduh.cz](http://www.granduh.cz)

IČO: 46901086

Otevírací doba:

Po – So: 8:00 – 22:00

Ne: 8:00 – 21:00



Obr. č. 4.5 Pohled na budovu Best Western Hotel Grand\*\*\* [36]



Obr. č. 4.6 Ineriér kavárny Grand [36]



Obr. č. 4.7 Pohled na kavárnu Grand [36]



#### 4.1.3 Kavárna Caffeteria Ferrari

Kavárna se nachází na vynikajícím místě v rohu hlavního Masarykova náměstí. Dříve prostory sloužily pro účely cestovní agentury a spořitelny s pojišťovnou. V Uherském Hradišti byla franchisingová pobočka kaváren Caffeteria slavnostně otevřena 6. března roku 2009. Jejím majitelem je pan Filip Vaďura. Manažerkou je zde Dana Vaďurová.

Celý interiér je moderně zařízen. Jsou zde kožená křesla světlého odstínu a k nim kontrastující tmavý dřevěný nábytek. Na stěnách jsou vystaveny fotografie ze srazů členů Scuderia boys, což je parta srdcem oddaných ferraristů, kteří jezdí do Caffeterie a na různé akce, které pořádá. „[11]. Uvnitř je 77 míst k sezení, na zahrádce, která umístěná blízko vchodu do kavárny je k dispozici u stolů 30 kovových židlí.

Pracuje zde 6 stálých zaměstnanců a 2 až 5 brigádníků podle potřeby, která je ovlivněna pořádanými akcemi, finanční situací zákazníků, sezonností a počasím. Přes den kavárnu navštíví několik lidí během oběda, kteří se zastaví na kávu a poté večer posedět k dobrému vínu. Během dne je tu téměř liduprázdno. Na směně jsou 2 barmani, kteří mají každý na starosti jak bar, tak stoly na place. Dle potřeby je pracovníků více. O víkendech se zde pořádají různé koktejl show, módní přehlídky, hrají zde různé kapely a Dj's. Kavárnu také navštívila již řada známých osobností. 1. května 2010 zde proběhl sraz příznivců F1, který by se zde měl pravidelně konat minimálně jednou ročně. Přibližně jednou za měsíc se zde pořádají akce na vybraný druh nápoje.

Je zde velký výběr nejen káv, ale i odrudového vína. Lákadlem je domácí káva Caffeteria coffe a dorty z vlastní pekárny. Peče se zde Medový dort, Banánový dort, Sacher dort, Královský dort, Cheesecake aj. Od začátku otevírací doby je zde možnost výběru z velkého sortimentu snídaní. Od začátku otevírací doby je zde možnost výběru z velkého sortimentu snídaní, ve všední dny jsou zde podávána meníčka, kde si můžeme vybrat z hlavních chodů. Mimo jiné si můžeme zvolit ze sortimentu italské a mexické kuchyně. V zázemí kavárny najdeme i dětský koutek. Samozřejmostí je zde denní tisk, populární časopisy a Wifi bezdrátové připojení k internetu zdarma. Je zde možnost zakoupení cigaret a odnesení si kávy s sebou v kelímku. Akceptují se zde jak platební karty, tak různé druhy stravenek.

Kavárna Caffeteria

Masarykovo náměstí 157/8

686 01 Uherské Hradiště

Mobil: (+420) 777 233 002

E-mail: filip@caffeteria.cz

Web: [www.caffeteria-uh.cz](http://www.caffeteria-uh.cz)

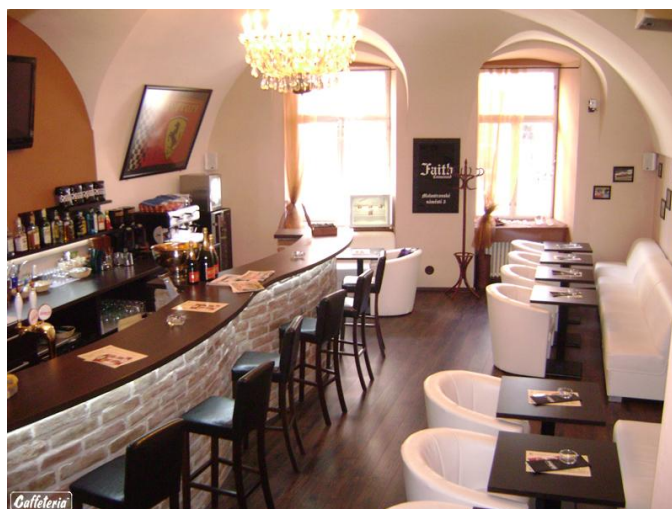
Otevírací doba:

Po – Čt: 8:00 – 22:00

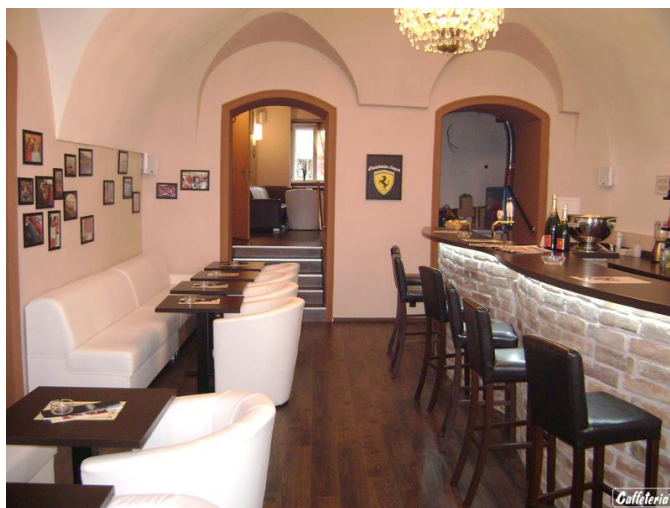
Pá: 8:00 – 2:00

So: 10:00 – 1:00

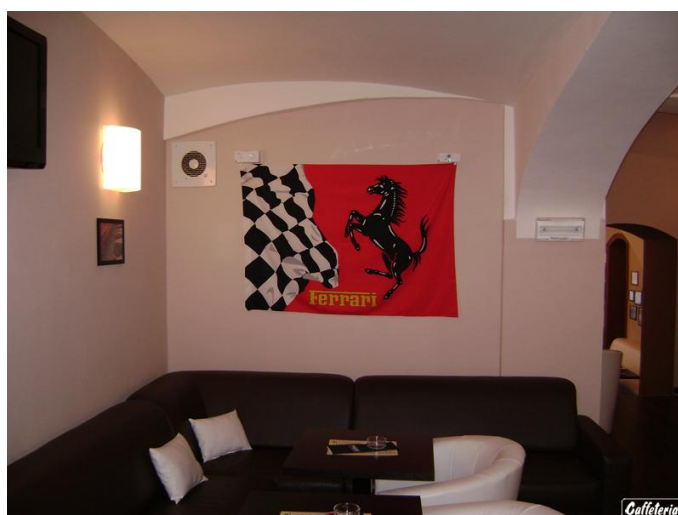
Ne: 12:00 – 22:00



Obr. č. 4.8 Pohled na bar Caffeterie [11]



Obr. č. 4.9 Interiér kavárny Caffeteria [11]



Obr. č. 4.10 Vybavení kavárny Caffeteria [11]

## 4.2 Uherské Hradiště

Královské město Uherské Hradiště, založené již roku 1257, je odedávna považováno za střed regionu Slovácko. Regionu, který si po staletí zachoval své lidové tradice, překrásnou cimbálovou muziku i tolik typické kvalitní víno, které se v hojném množství pěstuje na celém území Uherskohradištska. Na těchto stránkách bychom Vám rádi přinesli to nejlepší z kultury, památek, sportu nebo gastronomie z celého Uherského Hradiště a jeho širokého okolí. [12]

Město se nachází na řece Moravě v Dolnomoravském úvalu, v průsečících někdejších pravěkých cest vedoucích od Baltského moře na jih k Dunaji a od Černého moře na východě do západních zemí. Město leží v nadmořské výšce 179 metrů, obklopené na východě Bílými Karpatami a na západě malebnými vrcholky Chřibů. Má 26 131 obyvatel (údaj platný k 11. prosinci 2009 podle Ministerstva vnitra), katastrální výměra je 2127 ha. [2]

Uherské Hradiště založil roku 1257 český král Přemysl Otakar II. jako pohraniční pevnost na ochranu hranic s Uhry. Původně se nazývalo Nový Velehrad, nebo také označováno jako Veligrad, po roce 1301 Hradiště, současný název byl poprvé použit až v roce 1587. Pevnostní charakter města se zvýšil zejména v období třicetileté války a v době uherských vpádů na přelomu 17. a 18. století. Rozsáhlý požár v roce 1681, který zničil většinu budov, urychlil přestavbu gotického města na barokní. Pevnostní charakter města zanikl roku 1782. Až do 19. století se stavební vývoj Uherského Hradiště udržoval uvnitř hradeb, neboť okolí bylo bažinaté, protkané meandrovým tokem Moravy a jejími rameny. [2]

Důležitý vliv na charakter města a jeho kulturní vývoj měl revoluční rok 1848. Ve městě byl založen odbor Slovanské lípy, přispívající k rozvoji národního uvědomění. Úsilí o český charakter města doprovázelo založení českého gymnázia v roce 1884, které bylo první českou střední školou na Slovácku. Uherské Hradiště se už v této době stalo místem tvůrčích národopisných snah, střediskem výtvarného umění a lidové kultury. [2]

Uherské Hradiště zůstalo i po roce 1850 významným politicko-právním centrem a ani jeho charakter úřednicko-řemeslnického města se nezměnil. Nastalo postupné rozrůstání města vně hradeb. V 90. letech byla postavena řada významných budov, například justiční palác, nová radnice, vzniklo další velké náměstí Františka Palackého. Ve 20. století byly budovány první průmyslové podniky. Příznivý vývoj však přerušila 1. světová válka. V meziválečném období se město začalo znovu rozvíjet zásluhou významné stavební činnosti. Využilo avantgardních přístupů významných architektů, reprezentovaných Vladimírem Zákrejsem a Bohuslavem Fuchsem, kteří vytvořili pro město moderní zastavovací plány a projekty řady budov. Po roce 1945 vznikly nové průmyslové podniky, především strojírenské, což mělo za následek příliv nového obyvatelstva. Výstavba probíhala především v okrajových částech města, vznikla nová obytná sídliště, například Štěpnice, Mojmír a Východ. Současně však docházelo k výraznému zanedbání stavebního fondu v historickém jádru města a v letech 1970 až 1985 došlo i k demolicím i historicky velmi cenných budov. [2]

I v současnosti má Uherské Hradiště důležitou polohu na křižovatce cest. Snadnou dopravní dostupností do Rakouska, Maďarska, Slovenska a Polska si uchovalo regionální i neregionální význam. Vlakové nádraží od architekta Karla Dvořáka s výzdobou Růženy Falešnickové z Tasova pochází z roku 1930. [13] Od srpna do prosince roku 2004 zde probíhala oprava a rekonstrukce Výpravní budovy ČD a oprava a rekonstrukce objektů vlakového nádraží, v celkové finanční hodnotě 13 mil. Kč. Vše měla na starosti firma Papp s. r. o. Dokončený projekt získal ocenění Stavba roku 2004 Uherského Hradiště. [9] Městská autobusová doprava má 7 linek a zahrnuje Staré Město, Kunovice, Mařatica a Jarošov. Provozovatelem je ČSAD Uherské Hradiště a. s. Dne 27. září 2004 byl po stavebních pracích probíhajících již od roku 1998 otevřen kompletní obchvat města. [13]

Celá aglomerace, včetně Starého města a Kunovic, představuje významné průmyslové centrum jihovýchodní Moravy a Zlínského kraje. Průmysl je nejvýznamnějším regionálním zaměstnavatelem. Dominantním odvětvím je oblast strojírenství. Tradiční obory jsou například letecká technika a přesné strojírenství, výroba přístrojů, elektrotechnika, kovovýroba a potravinářství. [2]

Region je atraktivní i pro zahraniční investory. V Uherském Hradišti a okolí působí řada podniků či pobočných závodů podniků se zahraniční kapitálovou účastí.

Vedle rozvoje podnikání se městská správa snaží systematicky zlepšovat životní prostředí a zvyšovat kvalitu života obyvatel města a okolí. Dokládá to řada dokončených, probíhajících či připravovaných projektů, které zlepšují technickou infrastrukturu města, nabízí průmyslové plochy a rozšiřují nabídku občanské vybavenosti. Společně se strategickým partnerem byla rekonstruována a modernizována městská soustava centrálního zásobování teplem. Proběhla kompletní přestavba a modernizace městského sportovního areálu, v jehož rámci byla dokončena výstavba moderního atletického stadionu, výstavba fotbalového stadionu a zařízení pro další sporty. [2] Jsou zde dobré podmínky pro rekreaci, vodní sporty, cyklistiku, město má zimní stadion, umělý lyžařský svah a nyní se rekonstruuje areál místního aquaparku. Pravidelně se zde konají akce s názvem Slováký běh, Slováký minitriatlon, atletické memorie apod.

Obyvatelé a návštěvníci města Uherské Hradiště mohou navštívit kino, které projektuje od poloviny roku 2009 filmy i v 3D kvalitě. Působí zde také dvě divadla, Hoffmanovo divadlo a Slováké divadlo, které získalo již několik ocenění. Možnost navštívení stálé i dočasných výstav o městě a regionu nabízí Slováké muzeum, je zde i několik galerií a klubů. Působí zde řada lidových folklorních souborů.

K nejvýznamnějším současným kulturním aktivitám, konaným ve městě i jeho nejbližším okolí, patří mezinárodní Slavnosti vína a Den otevřených památek, druhý největší filmový festival v České republice Letní filmová škola, setkání ochránců přírody Týká se to také tebe, Festival hudebních nástrojů lidových muzik, mezinárodní symposium lité medaile, plakety a drobné plastiky. [10]

Nejen dochovaný středověký půdorys města se dvěma velkými náměstími, spojovací ulicí s radnicí, sevřený rastrem ulic zakřivených podle linie původních hradeb, ale také barokní dostavba města dominantním souborem jezuitských staveb představuje unikátní architektonické hodnoty, které vedly k prohlášení historického jádra města v roce 1990 za Městskou památkovou zónu. [2]

V roce 1992 byl schválením Programu regenerace zahájen rozsáhlý proces obnovy historického jádra. Většina chátrajících památek byla opravena a rekonstruována natolik, že opět slouží původnímu účelu nebo pro ně bylo nalezeno odpovídající využití. Příkladem může být Stará radnice s restauračním zařízením, kaple sv. Alžběty s lékárnou, městská Reduta s koncertním sálem nebo hotel Slunce s obchodní pasáží. Nová soudobá architektura v prolukách je otiskem současné doby v historickém vývoji města. Přítomnost střední umělecko-průmyslové školy, stálé divadelní scény a bezpočet lidových folklórních skupin a souborů dokládá kulturnost zdejšího obyvatelstva. [2]

Do roku 2002 bylo Uherské Hradiště okresním městem. Nyní je městem s rozšířenou působností pro územní obvod s téměř 100 tisíci obyvateli. [2]



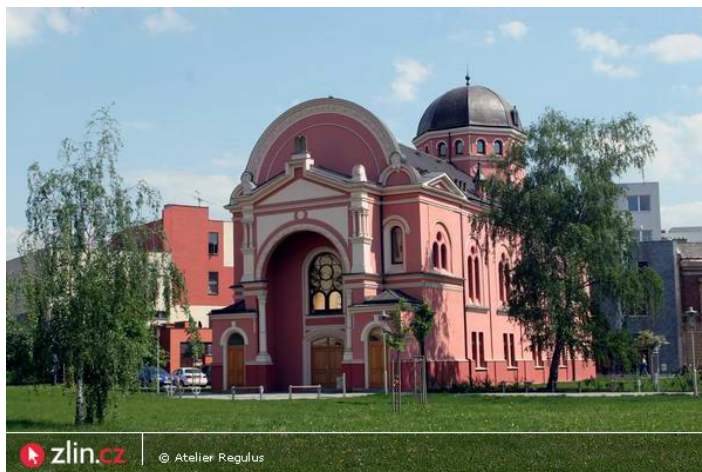
Obr. č. 4.11 Znak města [13]



Obr. č. 4.12 Vlajka města [13]



Obr. č. 4.13 Barokní kašna a kostel sv. Františka Xaverského na Masarykově náměstí [37]



Obr. č. 4.14 Knihovna Bedřicha Beneše Buchlovana [38]



Obr. č. 4.15 Slovákcké slavnosti vína a Den otevřených památek [39]



## 5 Konkrétní výsledky vlastní práce

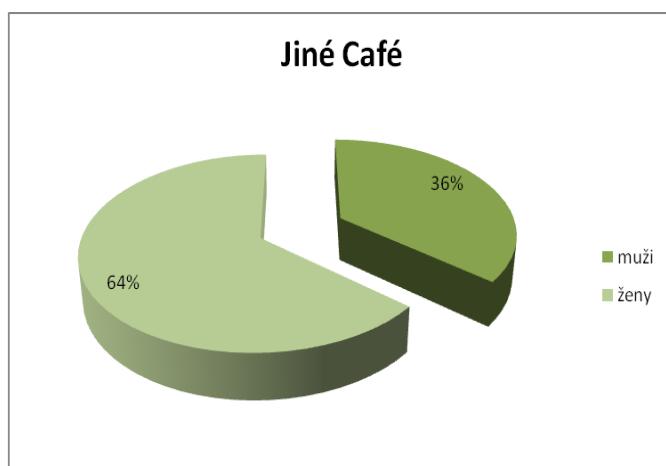
Průzkum jsem prováděla ve třech zvolených kavárnách – Jiné Café, Grand, Caffeteria Ferrari. Při rozhovorech s majiteli, provozní nebo osobou, která plnila oboje pozice, jsem se dozvíдалa pomocí kladení připravených informací důležité poznatky. Ne vždy mně ovšem byli tihle lidé ochotni některé informace sdělit. Jednalo se vždy o problematiku týkající se peněz. Jen v případě kavárny hotelu Grand mi paní Michaela Kadlecová sdělila alespoň procentuálně podíl nákladů na výnosech.

Dále jsem vypracovala dotazník. Ten obsahoval 9 krátkých jednoduchých otázek, na které se odpovídalo buď výběrem z možností, zde označujeme otázky za uzavřené, nebo doplněním - otevřené (viz. Příloha č. 4). V každé kavárně jsem rozdala celkem 100 kusů dotazníků.

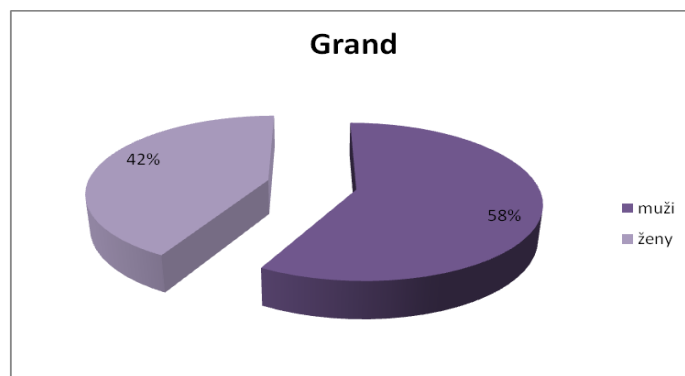
V poslední řadě jsem porovнала nabídku káv a její ceny v jednotlivých kavárnách.

### 5.1 Vyhodnocení dotazníku

#### 5.1.1 Pohlaví

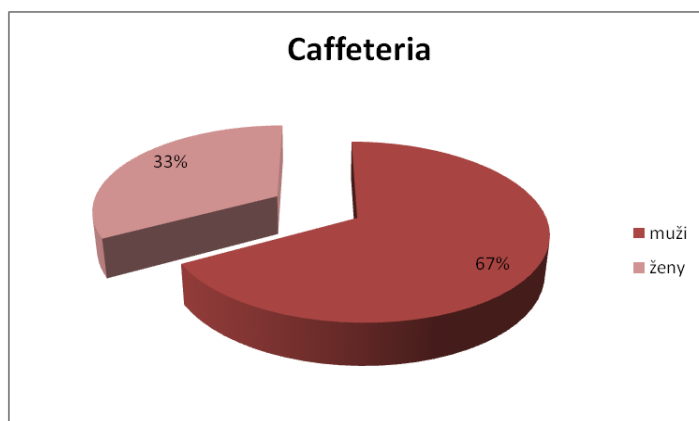


Graf č. 5.1 Skupiny pohlaví - Jiné Café, zdroj: vlastní  
Jiné Café navštěvují více ženy než muži. Mají zde větší návštěvnost o 28%.



Graf č. 5.2 Skupiny pohlaví – Grand, zdroj: vlastní

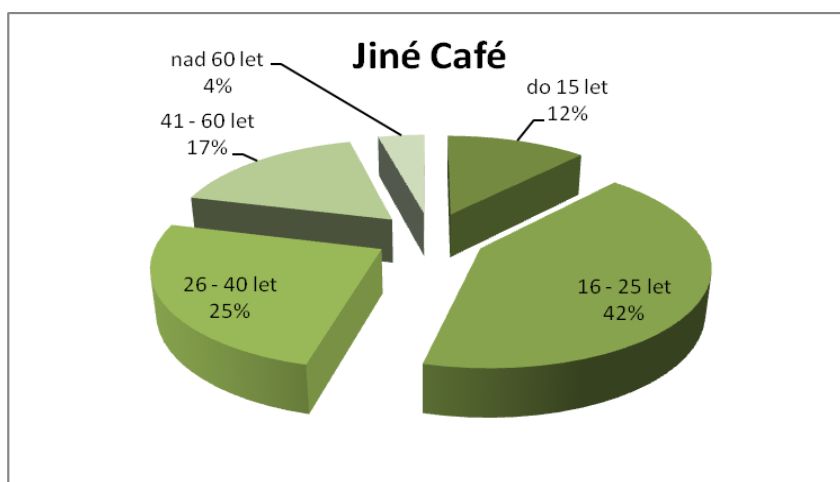
Návštěvnost v kavárně Grand je podle pohlaví srovnatelná, převládá zde o 16% mužské pohlaví.



Graf č. 5.3 Skupiny pohlaví – Caffeteria, zdroj: vlastní

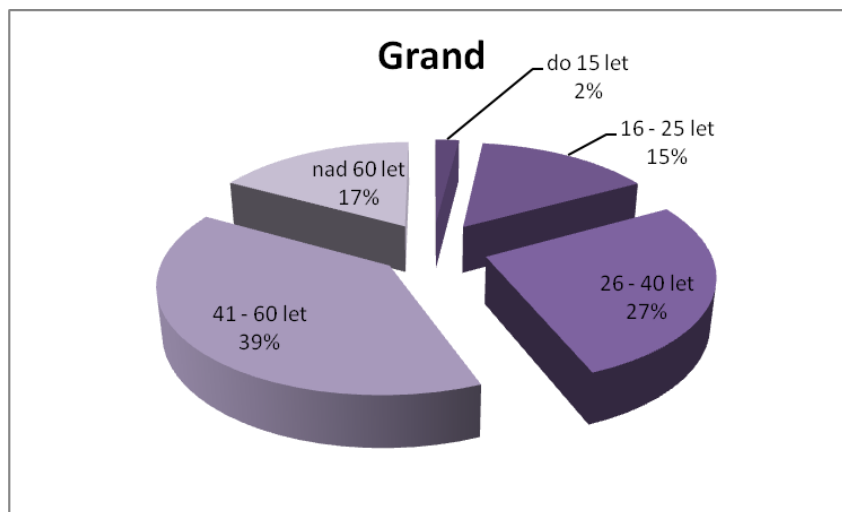
Caffeterii navštěvují v převaze muži. Ženy mají o 34% menší zájem o tuto kavárnu.

### 5.1.2 Věk



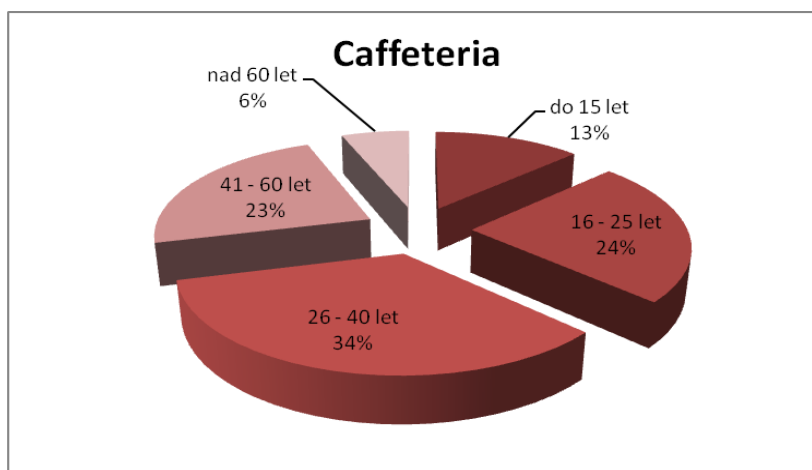
Graf č. 5.4 Věkové skupiny – Jiné Café, zdroj: vlastní

Jiné Café je hojně navštěvováno studenty. Zastupují téměř polovinu dotázaných lidí. Dále sem chodí dosti věková skupina od 26 – 40 let. Nejméně kavárnu navštěvují spoluobčané, kteří mají již nad 60 let věku.



Graf č. 5.5 Věkové skupiny – Grand, zdroj: vlastní

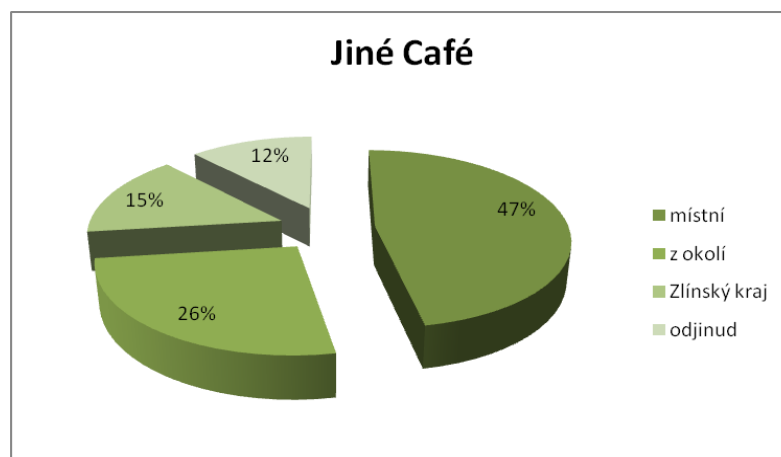
Kavárna Grand je oblíbena u střední generace. Nejméně zde dotázaných bylo dětí do 15 let. Také lidé nad 60 let často tuhle kavárnu navštěvují.



Graf č. 5.6 Věkové skupiny – Caffeteria, zdroj: vlastní

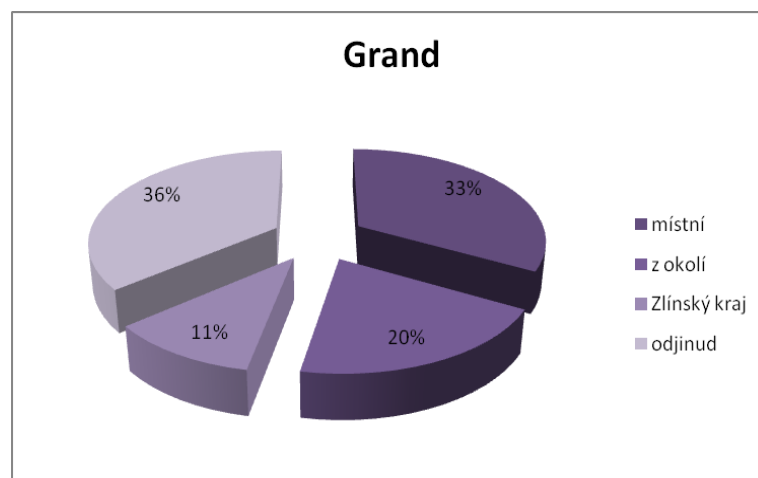
Kavárnu Caffeteria nejvíce navštěvují opět střední vrstva a studenti. Díky dětskému koutku jsou zde zastoupeny i děti do 15 let věku.

### 5.1.3 Bydliště



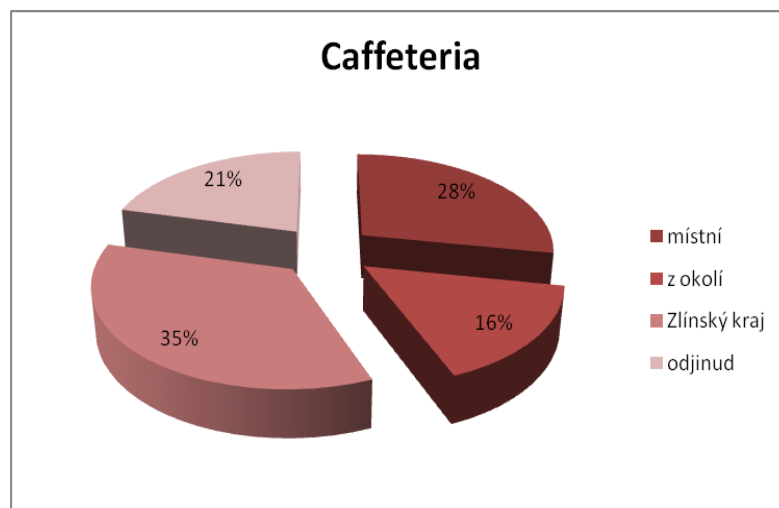
Graf č. 5.7 Bydliště – Jiné Café, zdroj: vlastní

Kavárnu navštěvují nejvíce místní lidé a lidé z okolí.



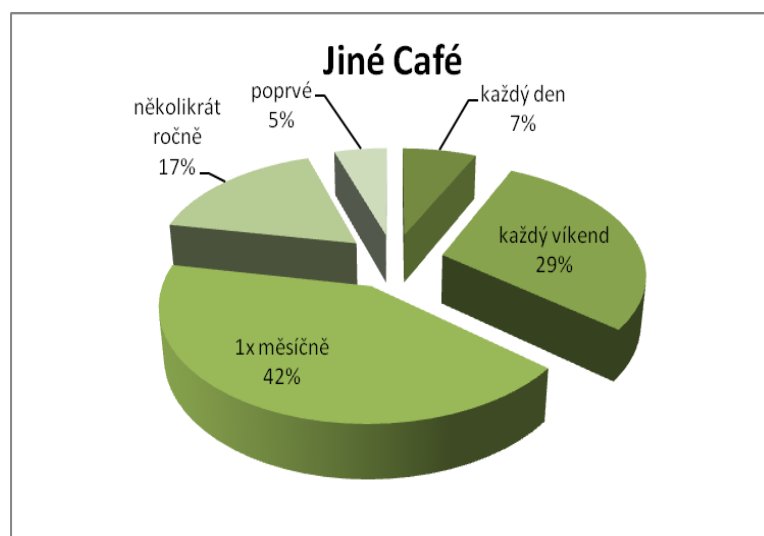
Graf č. 5.8 Bydliště – Grand, zdroj: vlastní

Kavárna hotelu Grand nejvíce navštěvována zdejšími obyvateli a lidmi z jiných krajů. Pozadu nejsou ale ani návštěvníci z okolí.

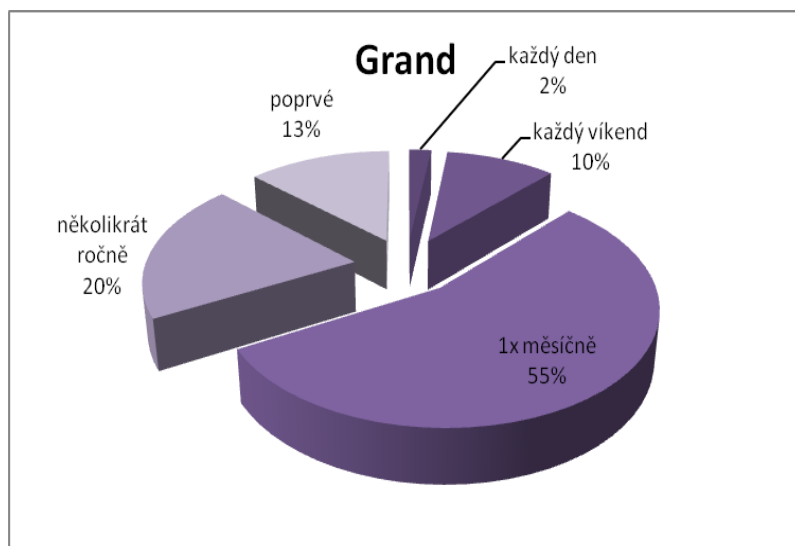


Graf č. 5.9 Bydliště – Caffeteria, zdroj: vlastní  
Caffeterii navštěvuje nejvíce lidí ze Zlínského kraje, poté místní obyvatelé.

#### 5.1.4 Pravidelnost návštěv

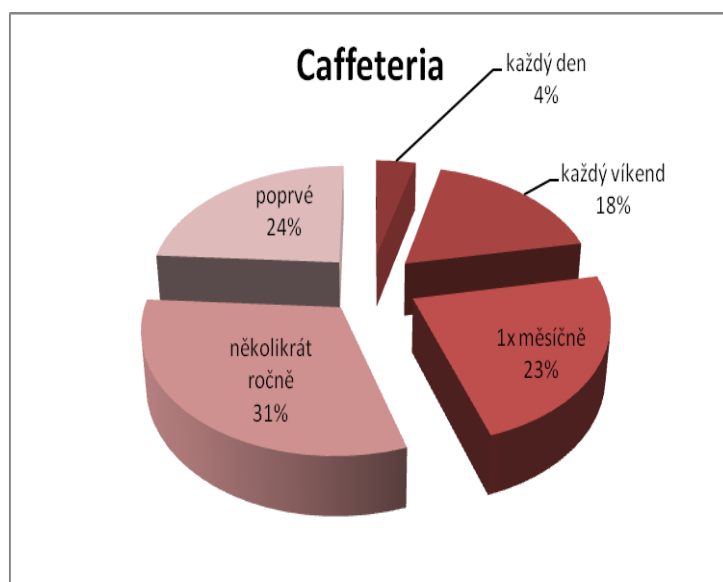


Graf č. 5.10 Návštěvnost – Jiné Café, zdroj: vlastní  
Lidé se zde nejčastěji vrací jednou za měsíc, hodně lidí zde chodí i pravidelně o víkendech.



Graf č. 5.11 Návštěvnost – Grand, zdroj: vlastní

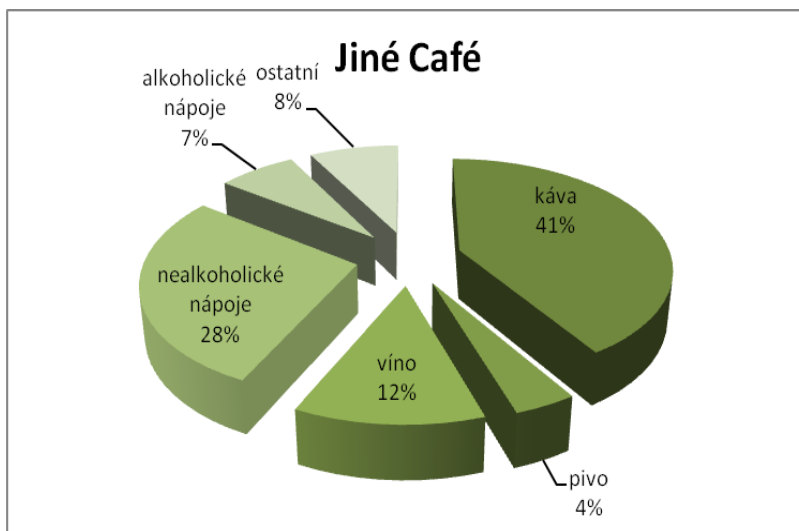
Do zdejší kavárny se lidé z víc jak poloviny vracují jednou za měsíc. Poté následují návštěvy opakované několikrát do roka.



Graf č. 5.12 Návštěvnost – Caffeteria, zdroj: vlastní

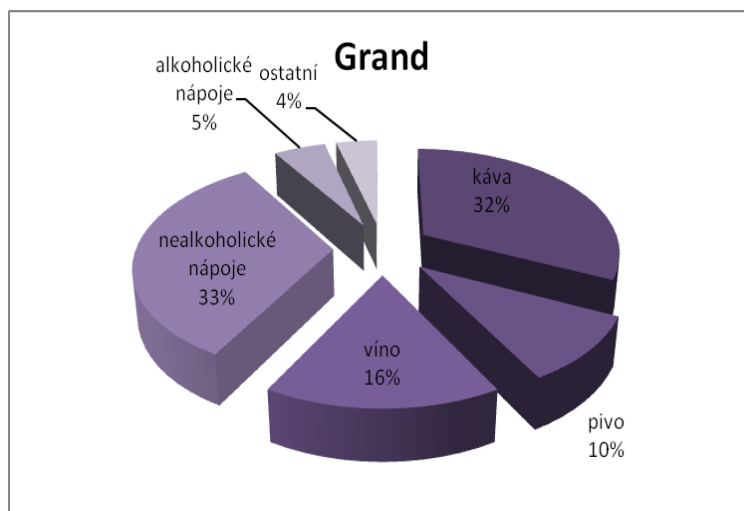
U kavárny Caffeteria převažují návštěvy několikrát ročně, poté jednou měsíčně. Nejméně zákazníků sem chodí každý den.

### 5.1.5 Konzumace nápojů



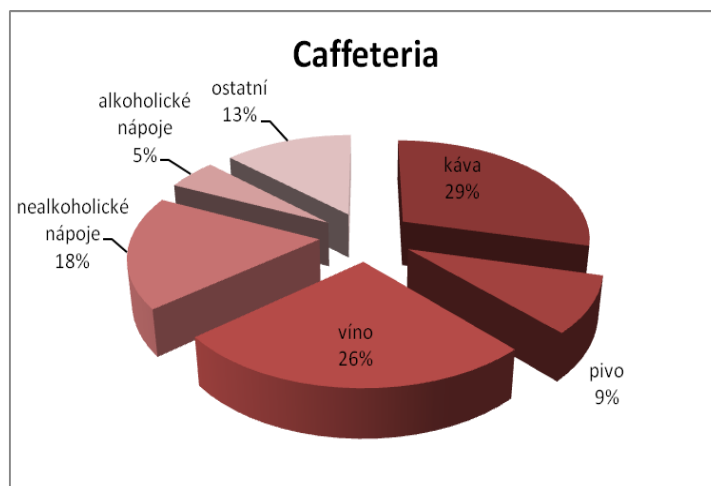
Graf č. 5.13 Konzumace nápojů – Jiné Café, zdroj: vlastní

Na první pohled je zřejmé, že se zde nejvíce konzumuje káva. Poté nealkoholické nápoje.



Graf č. 5.14 Konzumace nápojů – Grand, zdroj: vlastní

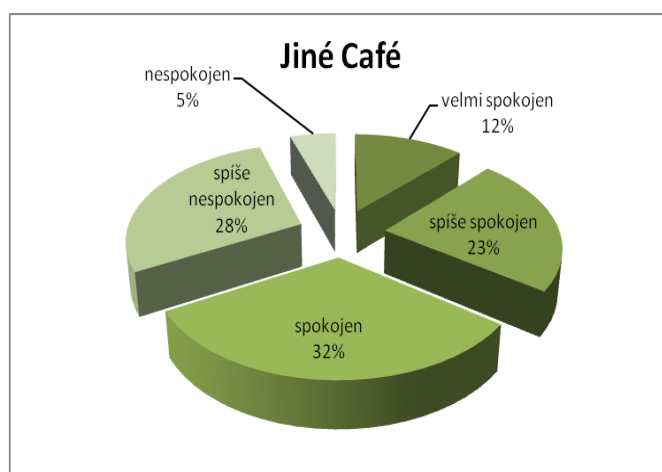
Výsledky jsou zde podobné s předchozí kavárnou Jiné Café. Nejčastěji se konzumuje káva a nealkoholické nápoje.



Graf č. 5.15 Konzumace nápojů – Caffeteria, zdroj: vlastní

Zde se do popředí vedle kávy dostává také víno, které je skoro na stejné úrovni. Dále pokračují nealkoholické nápoje.

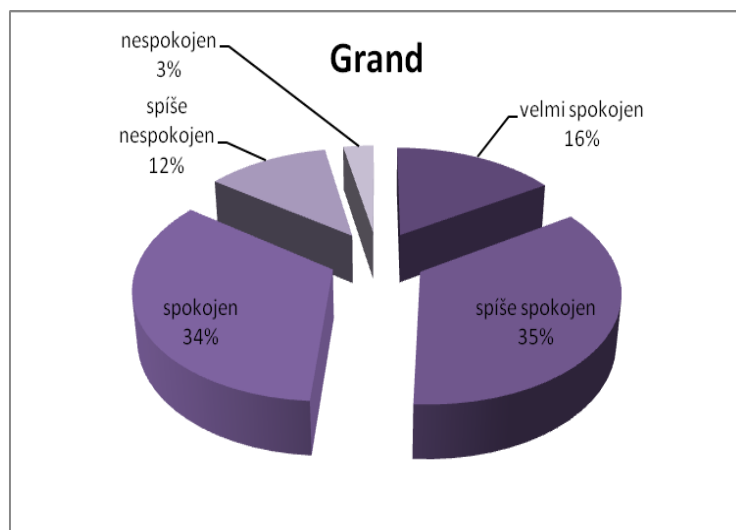
#### 5.1.6 Spokojenost s obsluhou



Graf č. 5.16 Spokojenost s obsluhou – Jiné Café, zdroj: vlastní

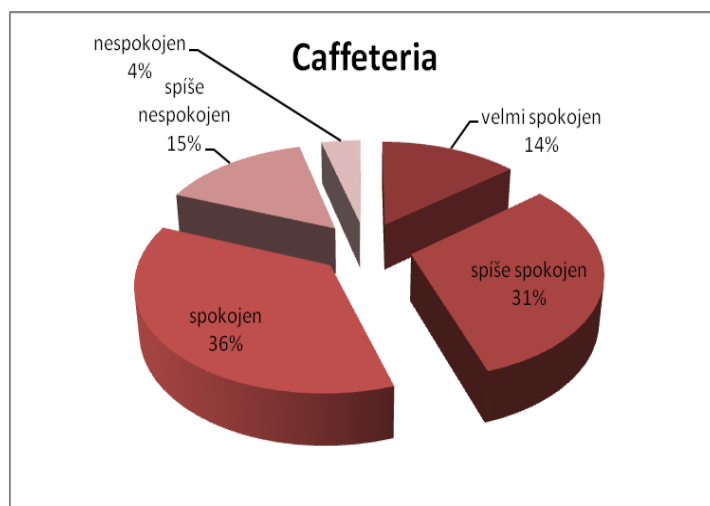
Vesměs jsou zde zákazníci s obsluhou spokojeni, ale hodně je jich i spíše nespokojeno.





Graf č. 5.17 Spokojenost s obsluhou – Grand, zdroj: vlastní

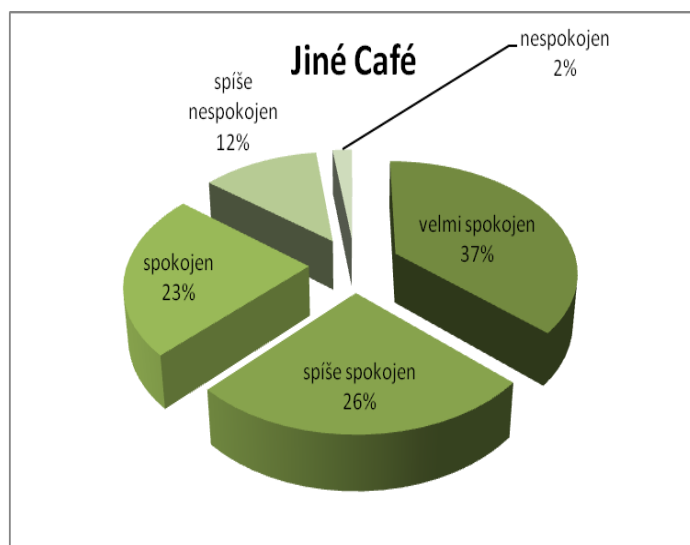
Hned na první pohled je vidět, že v kavárně Grand jsou zákazníci s obsluhou velice spokojeni.



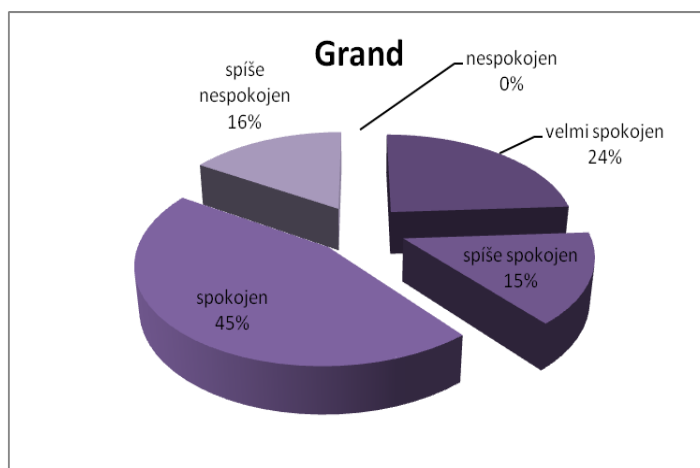
Graf č. 5.18 Spokojenost s obsluhou – Caffeteria, zdroj: vlastní

I v kavárně Caffeteria jsou zákazníci spokojeni s obsluhou.

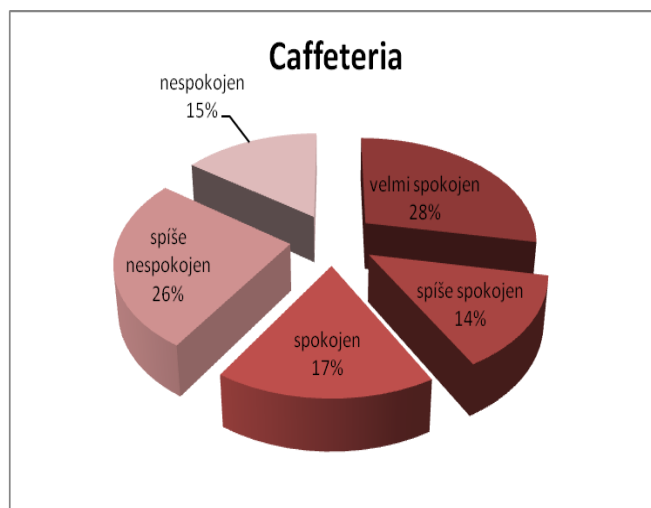
### 5.1.7 Spokojenost s cenami



Graf č. 5.19 Spokojenost s cenami – Jiné Café, zdroj: vlastní  
Zákazníci jsou zde až na 14% všichni s cenovou politikou spokojeni.



Graf č. 5.20 Spokojenost s cenami – Grand, zdroj: vlastní  
V kavárně Grand se nenašel nikdo, kdo by byl úplně nespokojen s výší cen.



Graf č. 5.21 Spokojenost s cenami – Caffeteria, zdroj: vlastní  
V Caffeterii měli lidé na ceny velmi rozdílné názory.

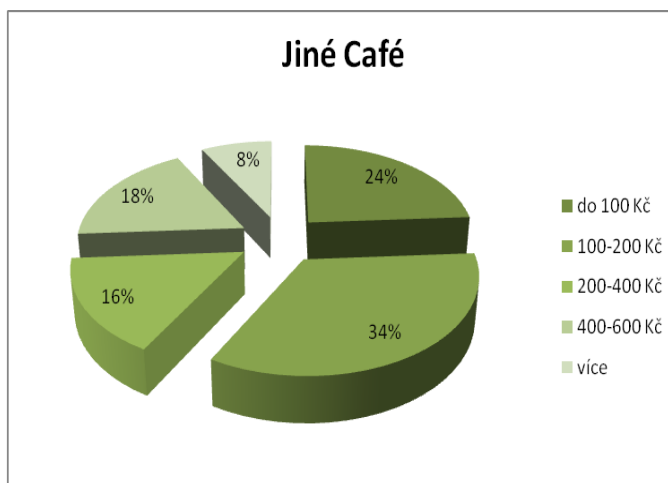
#### 5.1.8 Co byste zde přivítal/a nového?

Na tuto otázku jsem moc odpovědí nedostala, hodně lidí buď tuhle otázku vynechalo úplně, nebo jsou se vším spokojeni a odpověděli, že „nic“.

Nejčastěji zaznělo:

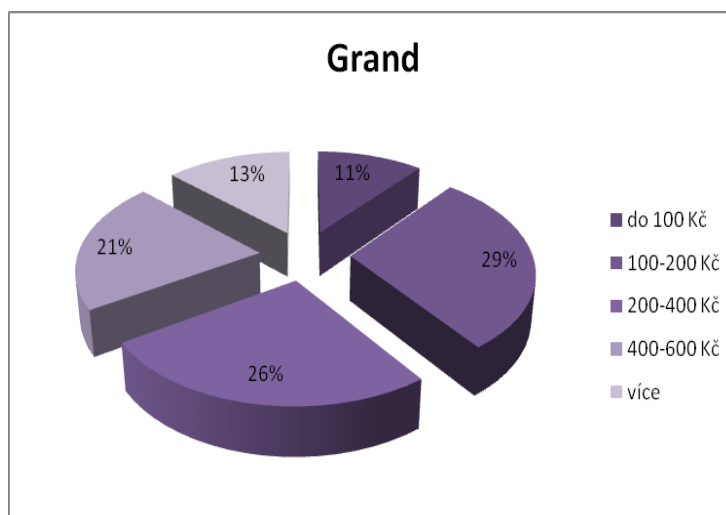
- Jiné Café – terminál na platební karty, lepší odsávání, nové sociální zařízení, oprava stěn a stropů, dětský koutek, rychlejší a spolehlivější Wifi připojení
- Grand – větší zahrádka, dětský koutek
- Caffeteria – více parkovacích míst, více místa k tanci

#### 5.1.9 Průměrná útrata



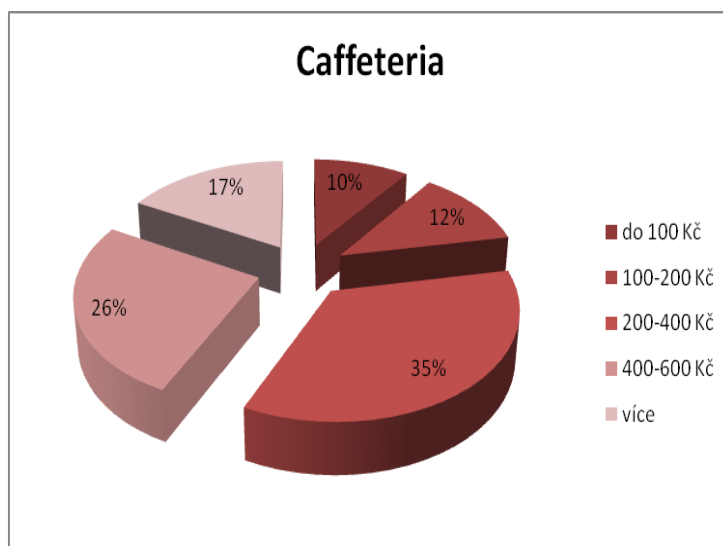
Graf č. 5.22 Průměrná útrata – Jiné Café, zdroj: vlastní

Nejvíce zde zákazníci utratí peněz v rozhraní od 100 – 200 Kč.



Graf č. 5.23 Průměrná útrata – Grand, zdroj: vlastní

Výdaje, které jsou nejvíce zastoupené, jsou zde v rozhraní 100 – 600 Kč celkem vyrovnané.



Graf č. 5.24 Průměrná útrata – Caffeteria, zdroj: vlastní

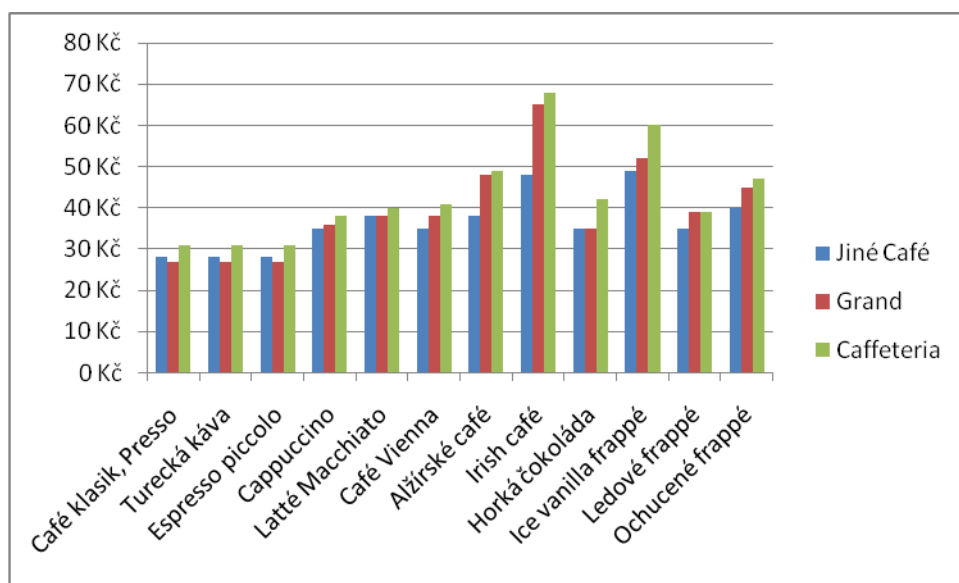
V téhle kavárně se utrácí nejvíce v rozhraní mezi 200 – 400 Kč.

Z dotazníků lze vyčíst, že například kavárnu Jiné Café navštěvují mladí lidé, naopak že kavárnu Caffeteria a Grand spíše dospělí. Nejméně spokojení s obsluhou jsou zákazníci na Jiném Café, kde se také vyskytlo nejvíce připomínek k otázce, co by zde přivítali. Ostatní výsledky jsou srovnatelné ve všech kavárnách.

## 5.2 Srovnání nabídky káv a jejich cen

	<b>Jiné Café</b>	<b>Grand</b>	<b>Caffeteria</b>
Café klasik, Presso	28 Kč	27 Kč	31 Kč
Turecká káva	28 Kč	27 Kč	31 Kč
Espresso piccolo	28 Kč	27 Kč	31 Kč
Ristretto	28 Kč	-	62 Kč
Espresso macchiato	30 Kč	-	38 Kč
Espresso panona	30 Kč	-	-
Ochucené espresso	35 Kč	-	-
Café doppio	50 Kč	-	-
Cappuccino	35 Kč	36 Kč	38 Kč
Cappuccino pane	40 Kč	-	-
Double cappuccino	60 Kč	-	-
Vanilla cappuccino	42 Kč	-	-
Café latté	45 Kč	-	-
Latté Macchiato	38 Kč	38 Kč	40 Kč
Latté Macchiato, ochucené	-	42 Kč	46 Kč
Café Vienna	35 Kč	38 Kč	41 Kč
Alžírské café	38 Kč	48 Kč	49 Kč
Alžírské café special	-	56 Kč	-
Irish café	48 Kč	65 Kč	68 Kč
Algerian amaretto	55 Kč	-	-
Horká čokoláda	35 Kč	35 Kč	42 Kč
Jiné café	40 Kč	-	-
Cocoa Café	47 Kč	-	-
Vanilla latté	40 Kč	-	-
Ice cocoa frappé	45 Kč	-	-
Ice vanilla frappé	49 Kč	52 Kč	60 Kč
Ledové frappé	35 Kč	39 Kč	39 Kč
Ochucené frappé	40 Kč	45 Kč	47 Kč
Blue latté	-	60 Kč	-
Black latté	-	60 Kč	-
Mild latté	-	60 Kč	-
Ice cappucino	-	45 Kč	-
Moccacino	-	-	48 Kč
Bayley´s káva	-	-	59 Kč
Ledová cappuccino	-	-	58 Kč
Ledové latté	-	-	42 Kč

Tabulka č. 5.1 Přehled káv a jejich ceny, vzor: vlastní



Graf č. 5.25 Srovnání cen káv, vzor: vlastní

Nabídka káv je ve všech podnicích velice široká. Každá kavárna má pak několik káv, které ostatní dvě kavárny nepřipravují a tím může přilákat nové zákazníky. Pro srovnání cen jsem si vybrala nejčastěji konzumované kávy. Ceny jsou zde velmi vyrovnané, ovšem Caffeteria je má nejvyšší a Jiné Café má ceny nejnižší. Rozdíl v cenách způsobuje i fakt, že například kavárny do káv s alkoholem nedávají alkoholu stejné množství.

## 6 Závěr a doporučení

Zpracovávala jsem bakalářskou práci na téma Analýza podnikatelských aktivit v kavárnách města Uherské Hradiště. Zvolila jsem si tři kavárny, které jsem osobně několikrát navštívila. Zde jsem získávala informace potřebné k doplnění praktické části, protože z jiných zdrojů jsem nic nevyčetla.

Teoretická část nás seznámila s problematikou podnikání v hotelnictví a gastronomii, poté s kavárnami a kávou samotnou.

V praktické části jsem se věnovala vybraným kavárnám každé samostatně. Je důležité, aby měla každá kavárna nějakou reklamu, kterou nás naláká právě k navštívení té které kavárny. Všechny tři mají na ulici vystavené informační tabule, kde jsou aktuální nabídky akcí, které jsou na vybraný druh sortimentu. Také se zde informuje o speciálních nabídkách, které nejsou tolik obvyklé u ostatních kaváren.

Všechny kavárny mají své, ale dozvíme se zde pouze adresu, otevírací dobu a získáme kontakt. Nejvíce informací poskytuje kavárna Grand. Také Grand a Caffeteria mají na svých internetových stránkách fotografie interiéru, Jiné Café nikoli. Neinformují zde ani o kulturních a jiných akcích, které v ní probíhají.

Proto bych kavárně Jiné Café chtěla doporučit doplnění internetových stránek. Bylo by vhodné na svůj web vyvěsit Nápojový lístek. Nápojový a jídelní lístek bylo možné ve formátu pdf stáhnout jen u Grandu, kde tato nabídka je společná i s restaurací.

Najít správný způsob propagace kavárny není vůbec jednoduché. Je důležité si udržet zákazníky stále a přilákat nové. V městě Uherské Hradiště je nepřehledné množství kaváren. Zákazník si tak může pohodlně vybrat podle svých možností a přání.

Jako cíl jsem si vytyčila získat potřebné informace o každé z kaváren a pomocí dotazníků se dozvědět, kdo nejčastěji kavárnu navštěvuje, jak často, kolik zde utrácejí peněz aj. Myslím, že stanovený cíl jsem úspěšně splnila.

## 7 Seznam použité literatury

### Knižní zdroje

- [1] AUGUSTÍN J. *Povídání o kávě*. Olomouc: Fontána, 2003. 354 s. ISBN 80-7336-040-3
- [2] DOLEČEK J. *Zlínský kraj – města a obce Zlínského kraje*. Rožnov pod Radhoštěm: PROXIMA Bohemia s. r. o. 258 s. bez ISBN
- [3] DUFEK O. *Káva známá i neobyčejná*. 1. vyd. Čestlice: Medica Publishing, 2000. 61 s. ISBN 80-85936-32-1
- [4] INDROVÁ J. a kol. *Cestovní ruch (základy)*. 2. přepr. vyd. Praha: Oeconomica, 2009. 122 s. ISBN 978-80-245-1569-4
- [5] METZ R. a kol. *Restaurace a host*. 1. vyd. Praha: Europa.Sobotáles cz. s. r. o. 2008. 604 s. ISBN 978-80-86706-18-4
- [6] ROSEN D. *Rádce milovníka kávy*. Praha: PRAGMA, 1999. 160 s. ISBN 80-7205-685-9
- [7] SMETANA F.; KRÁTKÁ E. *Podnikání v hotelnictví a gastronomii*. 1. vyd. Litomyšl: Fortuna, 2009. 160 s. ISBN 978-80-7373-054-3

### Internetové zdroje

- [8] *Káva* [online]. [cit. 2010-04-14]. Dostupný z WWW: <<http://cs.wikipedia.org/wiki/Káva>>
- [9] *Stavba roku 2004* [online]. ©2009 [cit. 2010-04-28]. Dostupný z WWW: <<http://www.papp.eu/?page=oceneni/stavba-roku-2004-58>>
- [10] *Město Uherské Hradiště* [online]. Dostupný z WWW: <<http://www.mesto-uh.cz/cms/obecne/vseobecne>>
- [11] *Sít' kaváren Caffeteria* [online]. ©2009 [cit. 2010-04-14]. Dostupný z WWW: <<http://www.caffeteria.cz/>>
- [12] *Uherskohradištsko.cz: centrum regionu Slovácko* [online]. ©2008 [cit. 2010-04-28]. Dostupný z WWW: <<http://www.uherskohradistsko.cz>>
- [13] *Uherské Hradiště* [online]. Dostupný z WWW: <[http://cs.wikipedia.org/wiki/Uherské\\_Hradiště](http://cs.wikipedia.org/wiki/Uherské_Hradiště)>



### **Použité obrázky z internetových zdrojů**

- [14] <http://kavaonline.cz/wp-content/uploads/2009/01/historie-kavy-online.jpg>
- [15] [http://www.kavaonline.cz/wpcontent/uploads/2010/01/coffee\\_beans\\_of\\_the\\_world.jpg](http://www.kavaonline.cz/wpcontent/uploads/2010/01/coffee_beans_of_the_world.jpg)
- [16] <http://blog.labohemecafe.cz/wp-content/gallery/ostatni/slavia.jpg>
- [17] <http://www.vmp.cz/cs/navstevnici-prohlidka-muzea/prohlidka-muzea/drevene-mestecko/valassky-slavin/osobnosti-knihy-pameti-kraje/dadak.jpg>
- [18] [http://www.ssss.cz/files/ucebnice\\_3lete\\_obory/st/images/kavarny/kavarna.jpg](http://www.ssss.cz/files/ucebnice_3lete_obory/st/images/kavarny/kavarna.jpg)
- [19] <http://www.ondrejcupsa.cz/userFiles/interiery/2006-coffe-and-cigars/13-cooffe.jpg>
- [20] [http://www.kava-servis.cz/img/clanky/45\\_v-kavarna01.jpg](http://www.kava-servis.cz/img/clanky/45_v-kavarna01.jpg)
- [21] [http://i.idnes.cz/08/121/gal/REZ277943\\_ZG0H5875rez.jpg](http://i.idnes.cz/08/121/gal/REZ277943_ZG0H5875rez.jpg)
- [22] [http://www.financninoviny.cz/publicistika/index\\_view.php](http://www.financninoviny.cz/publicistika/index_view.php)
- [23] <http://www.zahradkari-karvina.ic.cz/wp-content/uploads/2009/06/kavovnik3.jpg>
- [24] [https://segue.middlebury.edu/repository/viewfile/Espresso\\_still\\_life.jpg](https://segue.middlebury.edu/repository/viewfile/Espresso_still_life.jpg)
- [25] <http://www.koffie-weetjes.nl/wp-content/uploads/2008/10/espresso-ristretto-291x300.jpg>
- [26] [http://farm3.static.flickr.com/2181/2167731704\\_a7beef3fc3.jpg](http://farm3.static.flickr.com/2181/2167731704_a7beef3fc3.jpg)
- [27] [http://www.grupocapresso.jura.com/en/recipe\\_cl\\_cappuccino\\_330x300.jpg](http://www.grupocapresso.jura.com/en/recipe_cl_cappuccino_330x300.jpg)
- [28] <http://youngandfoodish.com/wp-content/uploads/2009/04/milk-bar-macchiato.jpg>
- [29] [http://images4.wikia.nocookie.net/wikiality/images/2/2b/Latte\\_macchiato.jpg](http://images4.wikia.nocookie.net/wikiality/images/2/2b/Latte_macchiato.jpg)
- [30] <http://www.igurman.com/2009/02/turecka-arabska-kava.html>
- [31] <http://www.presso.cz/obsah/rychlokurz/img/cup-3.jpg>
- [32] [http://www.mcdonalds.cz/img/u/mccafe/produkty/videnska\\_kava.jpg](http://www.mcdonalds.cz/img/u/mccafe/produkty/videnska_kava.jpg)
- [33] <http://www.wittmannholding.sk/zmrzka/foto/2050.jpg>
- [34] [http://www.babinet.cz/obr2/foto\\_Jameson\\_Irish%20Coffee.jpg](http://www.babinet.cz/obr2/foto_Jameson_Irish%20Coffee.jpg)
- [35] [http://www.italy-revealed.com/wp-content/uploads/2009/10/caffe\\_americano.jpg](http://www.italy-revealed.com/wp-content/uploads/2009/10/caffe_americano.jpg)
- [36] <http://granduh.cz/gastronomie>
- [37] <http://www.vychodni-morava.cz/photo/1859/download/preview320>
- [38] [http://zlin.cz/upload/b/bf8c7754\\_b\\_8\\_888\\_8867\\_hradiste\\_b.jpg](http://zlin.cz/upload/b/bf8c7754_b_8_888_8867_hradiste_b.jpg)
- [39] <http://www.icpisek.cz/img/200801243.jpg>

### **Použité obrázky z vlastních zdrojů**

- [40] Digitální fotografie

## Seznam zkratek

3D	trojrozměrný obraz
°C	stupně Celsia
aj.	a jiné
a.s.	akciová společnost
atd.	a tak dále
cca	přibližně
č.	číslo
ČD	České dráhy
ČSAD	Československá autobusová doprava
Čt	čtvrtek
DJ's	dýdžejové
g	gram
ha	hektar
hod.	hodina
IČO	identifikační číslo podniku
Kč	koruna česká
kg	kilogram
ml	mililitr
např.	například
Ne	neděle
obr.	obrázek
Pá	pátek
Po	pondělí
So	sobota
s. r. o.	společnost s ručením omezeným
sv.	svatý
tzv.	tak zvaný
viz.	lze vidět
Wifi	bezdrátová síť k internetu

## Prohlášení o využití výsledků bakalářské práce

Prohlašuji, že:

- jsem byla seznámena s tím, že na mou bakalářskou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. – autorský zákon, zejména § 35 – užití díla v rámci občanských a náboženských obřadů, v rámci školních představení a užití díla školního a § 60 školní dílo;
- beru na vědomí, že Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava (dále jen VŠB-TUO) má právo nevýdělečně, ke své vnitřní potřebě, bakalářskou práci užít (§ 35 odst. 3);
- souhlasím s tím, že jeden výtisk bakalářské práce bude uložen v Ústřední knihovně VŠB-TUO k prezenčnímu nahlédnutí a jeden výtisk bude uložen u vedoucího bakalářské práce. Souhlasím s tím, že bibliografické údaje o bakalářské práci budou zveřejněny v informačním systému VŠB-TUO;
- bylo sjednáno, že s VŠB-TUO, v případě zájmu z její strany, uzavřu licenční smlouvu s oprávněním užít dílo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- bylo sjednáno, že užít své dílo, bakalářskou práci, nebo poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠB-TUO, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly VŠB-TUO na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše).

V Uherském Hradišti dne 7. května 2010

.....  
Žaneta Schönová

Adresa trvalého pobytu:

Rudy Kubíčka 990

686 05 Uherské Hradiště

## Seznam obrázků, grafů a tabulek

### Seznam obrázků

Obr. č. 3.1	Objevení kávy [14]
Obr. č. 3.2	Mapa světa vytvořená ze zrnků kávy [15]
Obr. č. 3.3	Kavárna „Slavia“ u Národního divadla v Praze [16]
Obr. č. 3.4	Arnošt Dadák [17]
Obr. č. 3.5	Klasická denní kavárna [18]
Obr. č. 3.6	Kavárna s hernou [19]
Obr. č. 3.7	Kavárna s odpoledním a večerním provozem [20]
Obr. č. 3.8	Cukrárna [21]
Obr. č. 3.9	Internetová kavárna [22]
Obr. č. 3. 10	Plody kávovníku [23]
Obr. č. 3. 11	Espresso [24]
Obr. č. 3. 12	Ristretto [25]
Obr. č. 3.13	Lungo [26]
Obr. č. 3.14	Cappuccino [27]
Obr. č. 3.15	Macchiato [28]
Obr. č. 3.16	Latte [29]
Obr. č. 3.17	Turecká káva [30]
Obr. č. 3.18	Mocca káva [31]
Obr. č. 3.19	Vídeňská káva [32]
Obr. č. 3.20	Alžírská káva [33]
Obr. č. 3.21	Irská káva [34]
Obr. č. 3.22	Americano [35]
Obr. č. 4.1	Obrázek Jiného Café zvenčí
Obr. č. 4.2	Pohled na bar Jiného Café
Obr. č. 4.3	Přední část Jiného Café
Obr. č. 4.4	Interiér Jiného Café
Obr. č. 4.5	Pohled na budovu Best Western Hotel Grand*** [36]
Obr. č. 4.6	Interiér kavárny Grand [36]
Obr. č. 4.7	Pohled na kavárnu Grand [36]
Obr. č. 4.8	Pohled na bar Caffeterie [11]
Obr. č. 4.9	Interiér kavárny Caffeteria [11]

Obr. č. 4.10	Vybavení kavárny Caffeteria [11]
Obr. č. 4.11	Znak města [13]
Obr. č. 4.12	Vlajka města [13]
Obr. č. 4.13	Barokní kašna a kostel sv. Františka Xaverského na Masarykově náměstí [37]
Obr. č. 4.14	Knihovna Bedřicha Beneše Buchlovana [38]

### **Seznam grafů**

Graf č. 5.1	Skupiny pohlaví - Jiné Café
Graf č. 5.2	Skupiny pohlaví - Grand
Graf č. 5.3	Skupiny pohlaví - Caffeteria
Graf č. 5.4	Věkové skupiny – Jiné Café
Graf č. 5.5	Věkové skupiny - Grand
Graf č. 5.6	Věkové skupiny - Caffeteria
Graf č. 5.7	Bydliště – Jiné Café
Graf č. 5.8	Bydliště – Grand
Graf č. 5.9	Bydliště – Caffeteria
Graf č. 5.10	Návštěvnost – Jiné Café
Graf č. 5.11	Návštěvnost – Grand
Graf č. 5.12	Návštěvnost – Caffeteria
Graf č. 5.13	Konzumace nápojů – Jiné Café
Graf č. 5.14	Konzumace nápojů – Grand
Graf č. 5.15	Konzumace nápojů – Caffeteria
Graf č. 5.16	Spokojenost s obsluhou – Jiné Café
Graf č. 5.17	Spokojenost s obsluhou – Grand
Graf č. 5.18	Spokojenost s obsluhou – Caffeteria
Graf č. 5.19	Spokojenost s cenami – Jiné Café
Graf č. 5.20	Spokojenost s cenami – Grand
Graf č. 5.21	Spokojenost s cenami – Caffeteria
Graf č. 5.22	Průměrná útrata – Jiné Café
Graf č. 5.23	Průměrná útrata – Grand
Graf č. 5.24	Průměrná útrata – Caffeteria
Graf č. 5.25	Srovnání cen káv

## **Seznam tabulek**

Tabulka č. 5.1      Přehled káv a jejich ceny

## **Seznam příloh**

- Příloha č. 1 Nápojový lístek kavárny Jiné Café
- Příloha č. 2 Stálý jídelní a nápojový lístek kavárny hotelu Grand
- Příloha č. 3 Nápojový a jídelní lístek kavárny Caffeteria
- Příloha č. 4 Dotazník